20 LIPIEC 1935 R.

Opłata pocztowa uiszczona ryczałt

PRAKTYCZNA PANI

№ 21

DOBRA OBYWATELKA

TYGODNIK ILUSTROWANY

WYCHODZI W KAŻDĄ SOBOTĘ

30 gr.

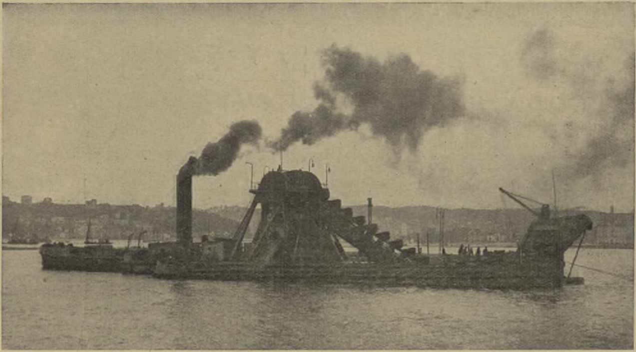


Prenumerata miesięczna 1.30 zł.

Numer ten zawiera 24 str. tekstu z rycinami i kolorowemi modelami sukien oraz osobny arkusz z tablicą krojów i wzorami robót.

Treść:

Z PORTU



Draga przy pogłębianiu basenu Prezydenta (fot. Raulin).

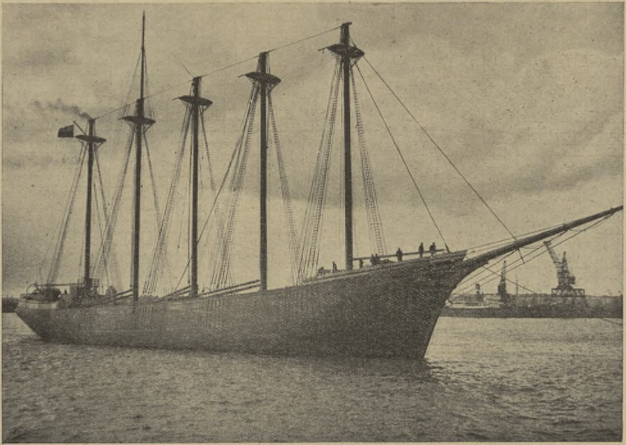


S/S Toruń – 3.000 tonn w doku Stoczni Gdyńskiej (fot. Raulin).

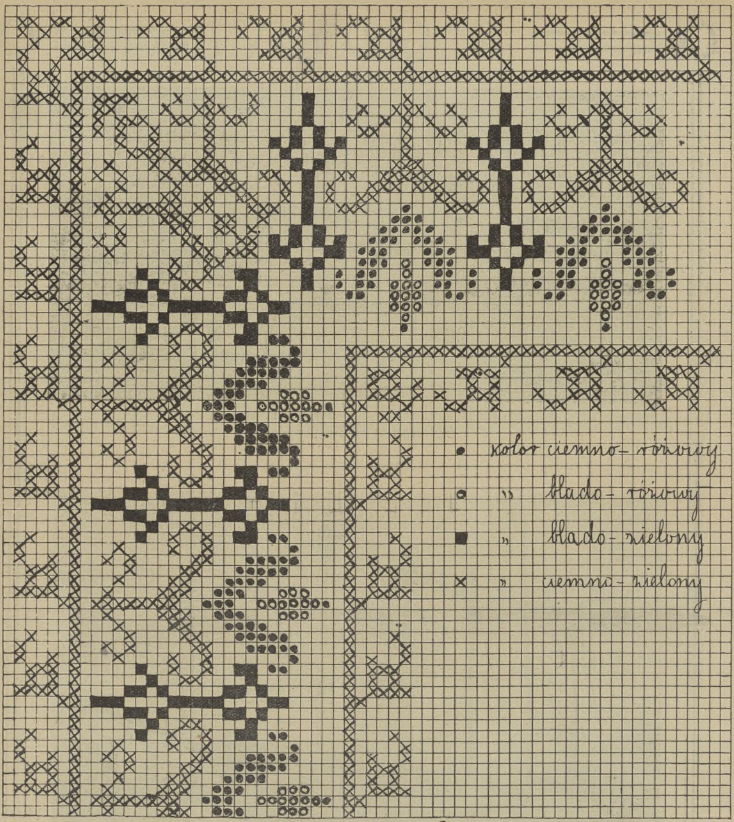
W GDYNI



Wędzarnie w porcie rybackim



Żaglowiec szkolny „Elemka"



SZLAK KRZYŻYKOWY Z NAROŻNIKIEM DO OBRUSA PODWIECZORKOWEGO

Szlak ten wykonany na grubej kanwie będzie szeroki około 6—7 cm. zależnie od grubości kanwy. Po uszyciu obrusa i obrębieniu mereżką możemy haft wykonać trzymając się poprostu linji nitek i biorąc na każdy krzyżyk jednakową ilość nitek w grubem płótnie np. sześć wszerz i tyleż wzdłuż. Gdyby to przedstawiało dla mniej wprawnych osób trudności, wypadnie wzdłuż mereżki przyfastrygować kanwę, na tej kanwie wykonać deseń, poczem nitki kanwy wyciągamy z pod nitek haftu ostrożnie, nacinając tu i ówdzie kanwę nożyczkami. Bawełna perlê Nr. 5. Ślicznie wygląda taki szlak wykonany jedwabiami na grubym marocainie albo kolorowym lnie. Dla poszerzenia można w odległości od pierwszego szlaku mniej więcej na 5—6 cm. dać szlak odpowiedni, węższy, który czytelniczki znajdą na str. 25. Kolory dowolne.

LEGENDA O MARJI Z MAGDALI

(Uroczystość dn. 22 lipca).

Kwestja miejsca wiecznego spoczynku św. Marji Magdaleny była sprawą sporną już w VII wieku. Jak głosi starożytne podanie, Marja z Magdali należała do grona niewiast, które towarzyszyły Matce Bożej aż do Jej zgonu. Zgodnie z tą tradycją, zmarły w r. 634 patrjarcha jerozolimski Modest był zdania że św. Marja Magdalenia zakończyła życie w Efezie i tam została pochowana.

Legenda, wymieniająca Efez jako miejsce śmierci św. Marji Magdaleny, rozpowszechniła się głównie na Wschodzie. W istocie rzeczy, kwestja pobytu Najśw. Marji Panny w Efezie jest kwestją więcej jak wątpliwą. „Według mniemania najbardziej prawdopodobnego — pisze O. R. Marja de la Broisse T. J. — N. Panna jak długo żyła, nie wydalała się prawie z Jerozolimy. Jan udawał się w celach apostolskich gdzieś niedaleko i nie na długo. Lecz zdaje się, stale mieszkali w mieście świętem, a apostolstwo syna Zabedeuszowego, jak długo Marja żyła, nie rozciągało się zbyt daleko poza ziemię izraelską".

Legenda efeska była następstwem błędnego utożsamienia uczennicy Pańskiej z Magdali z inną Magdaleną. Oto martyrologjum wschodnie mówi o dwóch siostrach, Greczynkach, Marji i Marcie, które w I-ym wieku naszej ery poniosły śmierć męczeńską w Efezie (uroczystość tych męczennic obchodzi Kościół Wschodni 8 lutego). Legenda ta głosiła następnie, że cesarz bizantyjski Leon VI (886—912) zarządził w r. 899 przeniesienie relikwij św. Magdaleny z Efezu do Konstantynopola do kościoła św. Łazarza, brata Marji Magdaleny. Rzymskie podanie uzupełnia ją wiadomością, że w r. 1216 krzyżowcy zabrali relikwje uczennicy Pańskiej i ofiarowali je papieżowi Honorjuszowi III 1216—1227), który polecił złożyć doczesne szczątki zwiastunki Zmartwychwstania Pańskiego w bazylice św. Jana Laterańskiego.

Innego zdania był znany bollandysta Jan Chrzciciel Sollerius (urodz. 1669). Wybitny ten hagjograf zebrał opinje autorów z pierwszych wieków chrześcijaństwa, dowodzących, że groby św. Marji Magdaleny, św. Marty i św. Łazarza znajdowały się w Jerozolimie.

Opowieść o św. Marji Magdalenie przybrała formy skrystalizowane i ustalone w początkach XI stulecia, w którym to czasie spisano legendę o losach uczennicy Pańskiej z Magdali. Najstarszy tekst legendy, przechowany w Bibljotece Narodowej w Paryżu (B. N. latin 17627), zawiera historję rodzeństwa z Betanji od chwili przybycia do Marsylji. Treść drugiego rękopisu z tejże bibljoteki (N. O. 195) stanowi uzupełnienie manuskryptu poprzedniego. Nieznany autor mówi tutaj o losach Magdaleny po Wniebowstąpieniu Chrystusa i opowiadanie swe zamyka opisem wylądowania Marji Magdaleny na wybrzeżu Francji.

Według tych źródeł w jakiś czas po Wniebowstąpieniu Chrystusa, Żydzi zmusili rodzinę w Betanji do opuszczenia ziemi świętej. Jako towarzyszów wygnania rodzeństwa z Betanji wymienia legenda św. Maksymina, późniejszego apostoła i biskupa Aix, jednego z 72 uczniów Chrystusa, który ochrzcił całą rodzinę i opiekował się nią z polecenia św. Piotra, następnie św. Trofima, apostoła Arles, Celidona, ślepca uzdrowionego przez Chrystusa, Restituta, późniejszego biskupa z St. Paul-Trois-Chateaux, Marję Kleofasową, Marję Salomas i Marcelę, służebnicę Magdaleny.

Po długiej wędrówce po morzach, w podziurawionej, pozbawionej żagli i wioseł barce, przybyli wygnańcy do brzegów południowej Francji. W Marsylji rozpoczęła św. Marja Magdalena swą działalność apostolską, głosząc naukę Chrystusową na placu przy świątyni Diany. Brat Magdaleny, św. Łazarz został pierwszym biskupem Marsylji a siostra jej, Marta założyła w Taraskonie pierwszy zakon żeński. Utrwaliwszy wiarę św. na południu Francji, Marja Magdalena udała się na puszczę w pobliżu Marsylji, gdzie w jaskini 30 lat „na pokucie strawiła, kamienie łzami polewając, korzonkami a wodą żyjąc". W miejscu, w którem pokutowała św. Marja Magdalena, nad brzegiem przepaści, nieopodal groty, stanął w wiekach średnich klasztor dominikanów, zwany Sainte Baume. Jak więc głosi legenda, Marja z Magdali zmarła w Prowancji, w pobliżu Marsylji i tam została pochowana. W czasie wędrówek ludów zaginęła w tradycji prowansalskiej pamięć o miejscu spoczynku Świętej.

Nie Prowancja ale Burgundja była ojczyzną podania o działalności apostolskiej i śmierci św. Marji Magdaleny na ziemiach francuskich. Aż do roku 1279 panowało powszechne przekonanie, że relikwje Świętej znajdują się w Burgundji, w miejscowości Vezelay. Jeden z mnichów z Vezelay, podróżując po Francji, miał odnaleźć w krypcie św. Maksymina w pobliżu Marsylji zapomniany sarkofag, zawierający relikwje św. Marji Magdaleny. Przejęty tem odkryciem nie zawahał się zabrać potajemnie doczesnych szczątków uczennicy Pańskiej i przenieść do opactwa w Vezelay w Burgundji. Do grobu Świętej napływały tysiące pielgrzymów z całego świata chrześcijańskiego, aż oto niespodziewanie, wśród nadzwyczajnych okoliczności, kult św. Marji Magdaleny w Vezelay uległ nagłej likwidacji.

Późniejsze uzupełnienia do legendy o wielkiej pokutnicy, szeroko spopularyzowane w Polsce XVII wieku w licznie wówczas wydanych żywotach Świętej, w następujący sposób przedstawiają historję znalezienia relikwij św. Magdaleny w Saint Maximin. Oto Karolowi Andegaweńskiemu, władcy Prowancji, zjawiła się we śnie św. Marja Magdalena, która wskazała mu miejsce swego spoczynku. Słowa Marji Magdaleny wyjaśniają zagadkę przeniesienia jej rzekomych relikwij z Prowancji do Vezelay: „Ciało moje" (złożone w krypcie św. Maksymina) poucza Magdalena Karola Andegaweńskiego, w czasie wędrówek ludów, „wzięto z grobu i inne na jego miejsce położono, aby nieprzyjaciele gdyby moje ciało wziąć chcieli, oszukani byli". „Skąd i po dziś dzień ciało moje leży nie w grobie ale osobno zakopane w ziemi" (w tejże krypcie). Tak więc podróżujący po Prowancji mnich z burgundzkiego opactwa, natrafiwszy w Saint Maximin na sarkofag Marji Magdaleny, w przeświadczeniu, że grób ten zawiera relikwje uczennicy Pańskiej zabrał i przetransportował do Vezelay podłożone zwłoki.

W ukrytym grobie uczennicy Pańskiej znaleziono tablicę drewnianą z zachowanym na niej napisem, głoszącym, że w dniu 16 grudnia 700 r. w czasie najazdu Saracenów, ciało św. Marji Magdaleny, z obawy przed niewiernymi, w nocy, w tajemnicy wielkiej przeniesiono z jej dawnego grobowca do nowego, zakopanego w ziemi. W ten sposób legenda o znalezieniu relikwij Magdaleny w r. 1279 usprawiedliwiała dawną opowieść burgundzką i podanie mnichów z Vezelay godziła z tradycją prowansalską. Na miejscu znalezienia relikwij w Saint-Maximin wzniósł Karol Andegaweński wspaniałą świątynię, poświęconą Apostołce Prowancji.

Niepewność co do miejsca spoczynku św. Marji Magdaleny, wysuwanie w związku z tą kwestją dwóch miejscowości posiadało swe uzasadnienie w dziejach Francji południowej. W okresie wędrówek ludów ziemie te były terenem ustawicznych przemarszów ludów, przybyłych z Północy i ze Wschodu. W tych warunkach, na tle powszechnej niepewności i grozy wojennej, nie jest rzeczą wykluczoną, że pobożne ręce, pragnąc zabezpieczyć relikwje świętej pokutnicy, przenosiły jej doczesne szczątki z miejsc zagrożonych do spokojniejszych zakątków kraju. Być może, że ta właśnie wędrówka relikwij wywołała wahania i niepewność co do miejsca spoczynku Świętej. Niezmienna dopiero od końca XIII wieku tradycja wskazuje na kościół w Saint-Maximin jako na sanktuarjum, przechowujące doczesne szczątki Marji z Magdali. Legenda prowansalska już przed wiekami miała poważnych przeciwników. Spisana została ,jak już zaznaczyliśmy, w XI stuleciu. Nie dysponujemy wprawdzie bezpośredniemi źródłami, któreby wskazywały, że nieznany autor legendy czerpał z dokumentów znacznie wcześniejszych, nie można jednak przy rozpatrywaniu tego zagadnienia pominąć faktów i dat, dotyczących św. Trofima. Oto stara tradycja, związana z dziejami kościoła w Arles, głosi, że św. Trofim przebywał w wymienionej miejscowości z polecenia św. Piotra. Tradycja ta znajduje potwierdzenie w liście biskupów Prowancji, wysłanym w r. 450 do papieża Leona I. Legenda o Marji z Magdali wymienia św. Trofima jako jednego z towarzyszów wygnania i apostolskiej pracy rodziny z Betanji.

Tak więc przynajmniej w odniesieniu do jednego aktora wielkiego scenarjusza legendy prowansalskiej znajdujemy dokument, sięgający głęboko poza wiek XI.

Dr M. Skrudlik.

—ooo—

Pięknie jest jednak na świecie

Chwilami mi się wydaje
Że kroku już nie posunę,
Że oto jest brzeg przepaści
Ręce wyciągnę i runę.

Jestem tak strasznie zmęczona,
Tak nic mnie przecież nie czeka,
Serce przystaje, przycicha,
A dusza jak dym ucieka.

Mogłabym legnąć na drodze,
Jak papier zetlały na wietrze.
Może przejedzie wóz z sianem
I w proch i ziemię mnie wetrze.

Tak ciężko podźwignąć nogi
W drogę zbyteczną przecie....
— — — — — — — — — — — —
— — — — — — — — — — — —
Jak pachną lipy nagrzane....
Pięknie jest jednk na świecie.

M. T.

»WIDZĘ, ONI NIE WIDZĄ!«

„Śród dnia przyjdź kiedy... To może we śnie?"
„Nie, nie... trzymam ciebie w ręku.
„Gdzie znikasz, gdzie mój Jasieńku?
„Jeszcze wcześnie, jeszcze wcześnie!

Mickiewicz. *„Romantyczność"*.

Pyta pani, kiedy to się zaczęło? Jak często cierpię? Ach! Wy kobiety-doktorki gorsze jesteście od spowiedników. Psychologja u Was na pierwszym planie i pysznicie się, jakbyście znalazły klucz niejednej zagadki.

Prawda, że nie sypiam, przyznaję, lecz z tego wyleczyć się nie chcę.

Wszak ci moi bliscy, którzy mi panią sprowadzili z niepokojem i ostrożnościami, pewno mówili, że po takiej bezsennej nocy nie jestem wcale zmęczona.

Przeciwnie! młodszą się czuję, duch mój ma skrzydła do lotu rozpięte, oczy w barwie i blasku przypominają najświetniejsze chwile mej urody...

Czegóż pragnąć? Na co się leczyć? Może mi pani każe zanurzać stopy w zimnej wodzie i z mokremi kłaść się do łóżka, bo i to mi już radzono. Metoda Kneippa staruszka na moje pseudo-cierpienia... Ha! ha! ha! Niech się droga pani nie zachmurza, już poważnieję i opowiem wszystko: jak się to stało, kiedy się zaczęło...

Pani, mimo żeś doktorem, byłaś raz szesnastoletniem dziewczęciem, a takie wszystkie mają psyche podobną, i chcąc mnie wysłuchać musisz wracać myślą do swych lat szesnastu, inaczej nie zrozumiesz.

A więc... zaczęło się to od mojej podróży na kurację. Ot! poprostu jechałam do tak zwanych w gwarze miejscowej „kąpiel", gdzie za odrobinę uzyskanego zdrowia cierpi się kilkotygodniowe tortury na niewygodnych łóżkach, zapomina się o zdobyczach cywilizacji i gdyby to dłużej trwało, może wróciłoby się do stanu natury. Ale mniejsza o to. Otóż przed dwoma laty wybrałam się w taką podróż awanturniczą, bo średni mój chłopak, Duduś, potrzebował kuracji. Symptomy skrofulicznych cierpień, leczone dotychczas w domu, wystąpiły jakoś ostro i groźnie, więc po szybkiej decyzji, pożegnawszy męża i dwoje pozostałych dzieci, wyjechałam z chorym nocnym pociągiem z Warszawy.

Wszystko zaczynało się bardzo pospolicie...

Deszcz padał, gdyśmy jechali przez Marszałkowską na dworzec. Trzymałam Dudusia na kolanach i pamiętam, że wśród turkotu ulicznego miałam z mężem nieprzyjemną wymianę zdań. Usłyszałam coś o wydatkach nad siły i zamilkłam. Ale przy drzwiach wagonu, gdy w ciemną dżystą noc miałam odjechać daleko od domu i Stacha, zarzuciłam mu ramiona na szyję i ucałowaliśmy się prawie ze łzami w oczach.

O! melancholjo tego nałogu, który spaja nas w uścisku tak podobnym do dawnych przytuleń, a tak mało dającym radości czy bólu...

Jechałam tedy w monotonnym rytmie, kołysana łagodnie ruchem wagonów, a na duszy było mi nudno i szaro, brakowało treści w sercu i mózgu.

Kiedy nieraz przedtem skarżyłam się na to uczucie pustki naszemu domowemu lekarzowi, mówił jedno tylko: anemja. a teraz radził mi odpoczynek i przepisał kurację.

Śmiałam się z niego i z mej anemji. Wszak my wiecznie na jakąś anemję cierpimy. U mnie była anemja uczuć, bo zdaje się nikt i nic mnie nie obchodziło — nawet chory mój Duduś prócz starań i pieszczoty nic nie miał ode mnie.

A mąż? spyta pani. Ot! widywaliśmy się rzadko: kilka chwil codziennie, a wtedy mieliśmy jedną rzecz wspólną: była nią **troska.**

Taką tylko spójnię dało nam kilkanaście lat razem przeżytych, żeśmy **razem** badali niedostatki naszego budżetu, że **razem** martwiliśmy się cenzurą naszego syna, chorobą młodszego i kaprysami teściowej.

Przypuszczam, że i Stach mógł cierpieć na anemję uczuć, nie jest ona bynajmniej przywilejem kobiet. Dość, że była to chwila, kiedy wszystko żywe i gorące we mnie usnęło i w tym stanie martwoty jechałam znaną, nudną drogą, aby spotkać te same intermezza często odbywanej podróży.

Nad ranem dojeżdżaliśmy na miejsce. Deszczowy dzień przywitał nas tą samą szarą bezbarwnością, jakiej pełne było wnętrze mojej duszy.

Czekało mnie kilka tygodni pilnego leczenia dziecka, a może i siebie. Perspektywa dziwnie posępna.

Kupiłam kilka dzienników i położyłam na ławce. Duduś począł oglądać ilustracje. Znużona patrzeniem przez okno na te same w około piaski ciężkie od wilgoci, na marne sosenki, które się z nich gwałtem wydobywały, tworząc gdzie niegdzie karłowate kępki, wzięłam do ręki krakowski dziennik, zadrukowany od góry do dołu jakby niezrozumiałemi dla mnie wyrazami, o sprawach mi nieznanych i niebliskich; kiedy szybko przebiegałam kolumny mimowoli zatrzymałam oczy na liście hotelowych gości.

Dlaczego? traf czy umyślnie zapisane w górze zarządzenie?

Drobiazg, igiełka sekundnika na zegarze mych przeznaczeń... Wierzę, że zegar taki dla każdego istnieje, i wówczas ze zbożnem przejęciem czytają imię i nazwisko, które samo jedno z całych szeregów słów i nazwisk wzrok mój uwięziło, czułam, że się coś innego coś dziwnego ze mną zaczęło.

Widzi pani, nie trzeba mnie lekko, powierzchownie sądzić, trzeba cofnąć się ze mną do moich lat szesnastu i zrozumieć...

Bo uprzedzić panią muszę, że na mojej przeszłości zamężnej kobiety niema wspomnień... Ani się rumienić ze wstydu, ani cieszyć się grzeszną myślą uczuć wzbronionych nie mam powodu.

Miłość wiązała mi ręce u ołtarza, miłość dała życie naszym dzieciom, miłość trzymała... i może trzyma jeszcze, czy ja wiem?

Ach! gdyby nie było tak szaro, tak mglisto, tak kłopotliwie na tym świecie...

Ale mam czyste i smutne nieco wspomnienie z najwcześniejszej młodości: jest uśmiech, który mnie pierwszy rozweselał, są oczy, które mnie pierwsze rozmarzały, i nazwisko, które brzmi swojsko, bo kiedyś miało być mojem nazwiskiem.

I wtedy w wagonie, dojeżdżając do pierwszego etapu mej podróży, ja to imię, a w niem młodość zamierzchłą spotkałam...

Dawno już temu: on był studentem, a ja pensjonarką. Przychodził często do wdowiego domu mej matki, sprzeciwiał mi się, bawił się ze mną, albo pomagał w algebraicznych zadaniach.

W niedzielę chodził z nami na spacery, a czasem razem bywaliśmy w teatrze.

Kiedy skończył uniwersytet oświadczył się mamie.

Wiedziałam już wtedy, jak brzmi czarowna mowa miłości.

Kochaliśmy się jawnie i za uroczystem mamy pozwoleniem, tylko on te rzeczy brał za poważnie a ja za dziecinnie.

Matka moja była chora. Ze względu na mnie lękała się biedaczka śmierci, myśl o sieroctwie, które mnie czekało, truła ją i dobijała.

Ten szlachetny i rozumny chłopak dla jej skołatanej głowy był oparciem, dla mnie opieką i bezpieczeństwem. Nietylko pozwoliła na zaręczyny takiego dziecka, jakiem byłam wówczas, lecz cieszyła się niemi bez miary... Łudziła się wierząc w powagę i szlachetność moją. I tak zwiodłyśmy go obie.

Kiedy wyjechał, już dla chleba, tęskniłam za nim bez pamięci, chorobliwie; tęsknota psuła mi życie, przeszkadzała w nauce, zatruwała każdą rozrywkę.

Widywaliśmy się od czasu do czasu, lecz na krótko, przyrzeczeniami umacniając te węzły miłości, które miały trwać życie. Ale zbliżył się czas, gdy on zwykłą koleją rzeczy zaczął z mamą mówić o ślubie. I rzecz dziwna... Mimo, że za obecnością jego roztęskniona, gdy tylko w liście o tym ślubie wzmiankę spotkałam, doznawałam strachu.

Powoli zrodziła się we mnie obawa i przed dniem decydującym, i przed tym, którego dotychczas tak ufnie i dziecięco kochałam. Jeszcze nie rozumiejąc siebie zaczęłam się trapić tą przemianą.

Widziałam jakieś groźne widma wyrastające między mną a moją miłością. Ciemniała ona i szarzała, jakby obleczenie jej w szatę rzeczywistości i poddanie prawom życiowym, zasnuwało bezbarwną płachtą ów miraż cudowny, wiosennych marzeń bańkę tęczową.

Dlaczego tak było? nie wiem. Przypuszczam, że jeszcze przez pół uśpiona królewna kochała głową nie zmysłami. Otto i cała historja.

Zerwaliśmy wątłe okowy.

Pierścionki zaręczynowe, te smutne symbole starości kochanków, wróciły do każdego z nas wraz z wiązką listów i fotografji.

Po takich dniach zdenerwowania i łez nad własną nikczemnością, doznałam uczucia ulgi, żem wolna i przede mną jakieś wielkie, szerokie, nieznane drogi.

Jemu podobno została pustka, gorycz i rozpacz, która mu omal życia nie złamała. Lecz nie złamała! Po latach sześciu, ośmiu, dokładnie nie wiem, znalazł miłość nową, piękną i świetniejszą ode mnie żonę i... żył szczęśliwie.

I nigdy na tym małym, czarnym świecie nie stanęliśmy już ze sobą oko w oko, i nigdy nie miały być wyjaśnione te niewypowiedziane słowa ostatniego spotkania Ba! nawet nie było rozstania.

Matka biedna i udręczona, wzięła na siebie winę i boleść i ciężar tych przejść — ja go już nie żegnałam...

Mówiono mi później, że czatował na ulicy, aby na mnie spojrzeć zdaleka...

A teraz nagle jak widmo jaśniejszej przeszłości zmartwychwstaje w nazwisku jego na zadrukowanej bibule młodzieńcza postać mego narzeczonego.

Już on mi nie straszny ani drogi, ale towarzysz wieczornych dni to wesół, to tkliwy na przemiany i zobaczyć go, i zobaczyć go, uścisnąć dłoń, powiedzieć wiele wiele rzeczy... zaczyna być odrazu gorącem mojem pragnieniem.

Naprawdę tylko jedno miałam mu do powiedzenia. Chciałam z duszy wyrwać mu podejrzenia chciałam, by wiedział prawdę.

Wiem, że posądzał mnie wtedy o nową miłość, a w postanowieniu mojem widział wpływ obcy a wrogi.

Może choć teraz potrafię mu to wytłomaczyć, może za ranę zadaną przed laty zdołam przeprosić...

Więc słuchaj pani. Pociąg niósł mnie ku temu przeznaczeniu. Po raz pierwszy świadomie miałam być w jednym z nim mieście, może pod jednym dachem tego starego hotelu.

Zelektryzowało mnie to do tego stopnia, że czułam krew napływającą do twarzy, do serca, do mózgu.

Coś się gotowało, coś się paliło, coś uśmiechem radości na usta mi wybiegło, a jaskrawe, dziwne słońce, jeszcze na wpół zapłakane wyjrzało z za chmur i rannym blaskiem okrasiło mi nagle ziemię i podróż moją.

Dopiero teraz poznałam, że oddawna musiałam pragnąć tego spotkania, poznałam jak wiele nieznanych nici do niego wiodło, nabrałam pewności, że ono będzie i to dziś jeszcze.

Lecz niebawem słońce zgasło za obłokiem, a nie upłynęła godzina, jak dojeżdżając do miasta, w którem chore, dziecko powtórnemu badaniu lekarza poddać miałam, cała zatonęłam w niepokoju, co też usłyszę z ust mądrych a znakomitych, jaki kierunek przybiorą moje myśli i troski.

I stało się znów nieumyślnie, że nie znalazłszy w innych hotelach miejsca, do tego największego i najstarszego trafiłam w końcu, by pochwycić tylko co opróżniony pokój. Marny był ale nie miałam wyboru. Odpoczynek, obiad, wizyta u lekarza zajęły mi czas do szóstej po południu.

Chłopiec mój znużony był i cierpiący, więc położyłam go do łóżka, gdzie zasnął wkrótce. Wtedy w samotności przedwieczornej godziny uczułam znowu to radosne drgnienie, oczekiwanie i nadzieję, ból rozkoszny serca, które wie że nie zamarło.

Wynikiem tego stanu był krótki bilecik, który wysłałam do niego. Napisałam, że tu jestem i że pragnę go widzieć.

Odpowiedź przyniósł mi w godzinę później służący hotelowy.

Oczekiwanie wydało mi się nieznośne, zato pismo jego sprawiło mi radość niemal dziecięcą. Tak dawno tego pisma nie widziałam.

Młodość falą wracała.

Przepraszał mnie, że odpisuje późno, ale bilecik mój w domu go nie zastał. Wrócił na krótko do hotelu. Wyjeżdżał tego samego wieczora.

Czy można przyjść zaraz? zapytywał.

— O! tak, odpowiedziałam służącemu i w kilka minut później usłyszałam po nieskończenie długim korytarzu zbliżające się kroki.

Każdy z nich odbijał się echem w mem sercu.

Za chwilę kochanek młodzieńczych snów, pierwszy rycerz królewny, stał na progu mego nędznego pokoju.

Jeśli można było wymyślić tło najmniej odpowiednie do takiego spotkania to je właśnie znalazłam w tym brzydkim numerze starego hotelu, gdzie nie ma estetyki, ani najpospolitszej schludności ścian i sprzętów.

Pamiętam, że dwie świece migotały żółtawo w wysokich lichtarzach na stole przykrytym pluszową serwetą. Za stołem oparta o ścianę między oknami rozpierała się aksamitna zniszczona kanapa. Nieład pokoju zwiększało jeszcze łóżko, na którem spał Duduś zasłonięty poręczą fotelu.

Adam nie był zmieniony. Lata i praca nie dotknęły go prawie; powodzenie, powaga u ludzi zrobiły go nieco chłodnym i sztywnym.

Takim przynajmniej wydał mi się, gdy uścisnąwszy się za ręce siedliśmy po dwóch stronach dużego stołu.

Chwila nadeszła.

Chwila przeze mnie, a kto wie? może i przez niego wyglądana, chwila potrzebna mi do usprawiedliwienia siebie i zajrzenia w głąb do mojego serca... chwila nadeszła, mijała, przepadała w otchłanie niebytu...

Było to okropne, było groźne... Chwila uciekała nic nie dając... Ale myśmy rozmawiali!

W hotelowym pokoju było gwarno. On mówił spokojnie, zbyt wolno — ja ze sztucznem ożywieniem. Poruszając lekko wspomnienia, to zaśmieliśmy się razem, to trącając o nazwiska ludzi, którzy pomarli tymczasem, milkliśmy na krótko.

Chwila była okropna. Przeżywałam ją podwójnie.

Do niego mówiłam o mych dzieciach, o pracy mego męża, trochę o życiu naszem w Warszawie, lub pytałam o szczegóły tyczące jego rodziny i osoby.

Pytałam, nie słuchając odpowiedzi, a do chwili wołałam:

— Stój! nie uciekaj! daruj coś więcej! Daj przeżyć jedno szczere wrażenie! Daj poznać jemu i mnie, żeśmy nie obcy i nie wrogowie, lecz jakby krewni, którzy się dawno, dawno nie widzieli.

Lecz nic nie przyszło... Żadna iskra się nie zapaliła...

A myśmy wciąż rozmawiali.

Jakże swobodnie, z wprawą kobiety światowej rozwijałam przed nim zdania poważne, przeplatane lekkim sarkazmem, a gdy przestałam wołać do nieubłaganej chwili, wtedy dusza moja przemawiała do jego zamkniętej duszy:

— Adasiu! kochanku lat młodych, chciej zrozumieć krzyk serca, które za dawną krzywdę pragnie Cię jak brata przeprosić!

Wtem na zegarach starego miasta zaczęła wybijać jakaś godzina. Kiedy on wstał i żegnać się zaczął, zrozumiałam, że bije godzina rozstania.

Byłam jak martwa.

Lecz on ujął mnie za rękę i kilkakrotnie poniósł do ust... całując.. .jak dawniej... narzeczony!

Staliśmy. Ręki mej nie puszczał. To ją do ust tulił, to pieściwym ruchem okrywał dłońmi.

I na jedno mgnienie stało się jak chciałam: znikły lata, myśli, czucia późniejsze, a odnaleźliśmy się takimi jak przed zerwaniem, w dobrych słodkich dniach zupełnego zjednoczenia serc, które po raz pierwszy kochają.

Marta W.

CO O TEM PANIE MYŚLICIE?

Szanowne Panie! Redakcja Praktycznej Pani stworzyła nowy dział p. t. „Co o tem panie myślicie", rozumiem przez to, że ten ostatni przeznaczony jest specjalnie dla wypowiadania t. zw. „poglądów", na sprawy dzisiejsze, ogólno-kobiecej a nawet ogólno-ludzkiej natury. Jest to bardzo miłe i bardzo a bardzo potrzebne. Naogół dowiadujemy się z pism wszystkiego bez możności zapytania, bez sposobu wyrażenia swoich na te tematy myśli. Kto nie jest literatem, dziennikarzem czy poetą ten musi milczeć, a milczenie ciąży nieraz bardzo i dokucza. Brak pięknego stylu może wprawdzie dyskwalifikować kogoś jako autora, nie może jednak stanowić ani o rozumie ani o sercu człowieka. Kącik taki, gdzie można śmiało wypowiedzieć swoje myśli, jest naprawdę dobrodziejstwem. Człowiek czasem potrzebuje krzyknąć, użalić się, czasem zawołać „ratunku!" czasem zwrócić się do kogoś ze słowem „ostrożnie", a lepiej nieraz uczyni to ktoś niewyrobiony jako pisarz, ale kogo ból lub trwoga przymuszają do wołania.

To co piszę wygląda na ustęp do jakiegoś bojowego artykułu a może rozpaczliwej skargi, ale proszę się nie obawiać: — dzisiaj jeszcze nic więcej nie napiszę. W tej chwili nie mam nawet nic na sercu, ale miewałam tylokrotnie, to też gdy stwierdziłam utworzenie tego działu, w którym wolno się odezwać, jak się myśli, bez troski o to, że tego żadna redakcja nie przyjmie, zrobiło mi się jakoś cieplej na sercu. Ktoś przecież pomyślał o tem, aby nam się pozwolić wygadać! Że redakcja nie przyjmuje odpowiedzialności za te artykuły, to też słusznie, mogą być ze sobą sprzeczne, mogą wywołać dyskusje miłe a może i nie miłe. Jeżeli wolno mówić to co się myśli, każdy mówiący musi odpowiadać za siebie w przeciwnym razie bardzo prędko skończyłaby się mniemana swoboda.

Dlatego bardzo dziękuję w imieniu tych, „które pragną się wypowiedzieć", za ten kącik dowodzący wielkiego zrozumienia serc kobiecych, ich tęsknot i potrzeb.

Ijola.

OTWARCIE ZLOTU HARCERSKIEGO W SPALE

Jubileuszowy Zlot Harcerstwa w Spale dla uczczenia dwudziestopięciolecia pracy harcerskiej Polaków odbył się niezmiernie uroczyście.

Harcerze warszawscy pełniący rolę gospodarzy, już w nocy z dnia 9 na 10 lipca zjechali do Spały, aby podjąć odpowiednie przygotowania.

Nastrój od samego początku zapanował podniosły, pełen jednocześnie zapału i spokoju, radości i godności, ale to przecież nic dziwnego, młodzież od dzieciństwa wdrażana do karności, do zaradności, zdająca sobie sprawę z doniosłości kształcenia charakteru i woli, umie łączyć ze sobą dzielność i humor, roztropność i powagę.

Po obu brzegach Pilicy w lasach pod Spałą wyrastają namioty, budują się drogi, przerzucają mosty, zakłada oświetlenie elektryczne, wodociągi, telefony, staje szpital, wyrastają stoiska z przedmiotami i produktami pierwszej potrzeby. Jest i biuro „Orbisu" i księgarnia „Ruchu" i oddział P. K. O. i poczta. Na lewym brzegu rzeki ciągną się obozy męskie na prawym kobiece.

Dużą ciekawość budzi wystawa obrazująca dorobek pracy harcerskiej za całe 25 lat.

Mimo fatalnej pogody około 30,000 harcerzy i harcerek polskich i zagranicznych zebrało się w ranek niedzielny 14 lipca na stadjonie, aby wysłuchać mszy polowej.

Tysiączne sztandary i odznaki, różnobarwne stroje stanowiły jedyny w swym rodzaju widok.

Publiczność mimo złej pogody stawiła się tłumnie.

O godzinie 10 rano odezwały się fanfary zapowiadające przybycie Pana Prezydenta Rzplitej, którego powitał przemówieniem minister spraw wewn. p. Kościałkowski, streszczając w gorących słowach dzieje harcerstwa polskiego i jego udział w walkach o niepodległość.

Mówca przytaczał słowa wielkiego Wodza Narodu stwierdzające, że harcerze stanęli w pierwszych szeregach obrońców Ojczyzny.

Po przyjęciu raportu od naczelnego skauta polskiego, wojewody Grażyńskiego, Pan Prezydent przeszedł przed frontem oddziałów harcerskich. Odezwały się dźwięki Hymnu Narodowego, podniesiono na maszt banderę, Zlot jubileuszowy harcerstwa w Spale został rozpoczęty uroczystą mszą polową, po której kapelan osobisty p. Prezydenta wygłosił kazanie o znaczeniu harcerstwa w wychowaniu młodego pokolenia.

Kiedy z tysięcznych piersi zebranej na stadjonie młodzieży buchnęła pod niebiosa pieśń „Boże coś Polskę", dreszcz wzruszenia przeszedł wśród zebranych tłumów.

Po otwarciu wystawy zaczęła się o godzinie 12,30 wspaniała defilada harcerzy ugrupowanych według przynależności państwowej i ustawionych w porządku alfabetycznym.

Pochód otwierają najstarsi przedstawiciele polskiego harcerstwa, są wśród nich oficerowie, jest również kilka zakonnic.

Za starszyzną pierwsze ruszyły drużyny kobiece ze wszystkich niemal krajów Europy i ze Stanów Zjednoczonych, organizacje ruchów żeńskich, harcerki wodne z łodzią i wiosłami, Ślązaczki i harcerki z Polesia w ubiorach regjonalnych. W Zlocie wzięło udział około 9000 harcerek. Młodzież męska rusza za niemi z górą dwa razy liczniejsza. Trzeba jednak stwierdzić, że ruch harcerski wśród kobiet rozwinął się najliczniej w Polsce.

Na czele harcerstwa polskiego w Rzeczpospolitej idzie hufiec łączności, który przygotował w Spale wszelkie urządzenia telefoniczne.

Publiczność z wielką serdecznością patrzy na defiladę zuchów, z których niejeden ma ojca lub matkę pośród starszyzny harcerskiej. Deszcz mocno dokuczył harcerzom, ale od czegoż wytrzymałość, dzielność i cierpliwość. Gdyby niebo było dało lepszą pogodę, mogło być oczywiście przyjemniej, piękniej i składniej być nie mogło.

Zastępy harcerek i harcerzy obliczają na 30,000, gości do Spały przybyło około 6000.

Otwarcie Zlotu jubileuszowego było wzruszające i wspaniałe.

R. B.

O poczuciu odpowiedzialności obywatelskiej

Ciekawy artykuł, zajmujący się oceneniem poczucia obywatelskiego w naszym kraju, zamieścił „Tygodnik Ilustrowany". P. J. T. Mieszkowski, opierając się na pracy t. zw. korespondentów rolnych, wysnuł wnioski co do punktualności, wytrwałości, obowiązkowości i poczucia obywatelskiego wśród polskiego społeczeństwa. Dane przytoczone przez autora nie mogą być oczywiście absolutnie miarodajne, dotyczą bowiem tylko pewnego odłamu ludności, opierając się jednak na nich możemy sobie utworzyć pewne pojęcie dość przekonywujące o cnotach obywatelskich Polaków.

Korespondenci rolni są to osoby które dostarczają bezinteresownie Głównemu Urzędowi Statystycznemu informacji o stanie zasiewów, pogodzie zbiorach i t. p. Korespondenci otrzymują na każdy miesiąc odpowiedni formularz zawierający kilkadziesiąt pytań, na które winni sumiennie i dokładnie odpowiedzieć.

Takich korespondentów w r. 1934 G. U. S. miał 6570 w czem zgórą 5000 stanowili rolnicy w przeważającej nawet liczbie nawet włościanie, w pozostałej łości przeważali nauczyciele ludowi, urzędnicy gminni, księża oraz instruktorzy rolni.

Cały kraj podzielił autor w obliczeniach na 4 odrębne dzielnice: — b. Kongresówkę, b. zabor pruski, Małopolskę i Kresy Wschodnie z Wileńszczyzną. Rozważając zaś kolejno następujące zagadnienia:

Zgłoszenie dobrowolne jako korespondent,

czas trwania współpracy z Urzędem Statystycznym,

Dokładność udzielanych informacyj,

Punktalność w odsyłaniu wypełnionych formularzy, otrzymał autor cenne i ciekawe dane.

Najwięcej zgłoszeń, najsumienniej opracowanych formularzy i najwytrwalszych współpracowników dostarczył b. zabór pruski.

Małopolska zgłaszała się na ogół dość słabo ale pracowała sumiennie.

Kresy Wschodnie i b. Kongresówka wykazały dane niemal indentyczne, zgłaszały się do współpracy umiarkowanie, okazywały wytrwałość nieszczególną ale pracowały, o ile pracowały, dobrze i punktualnie.

Ze względu na to, że korespondenci rolni rekrutują się przeważnie z jednej warstwy, nie można z powyższych danych wyciągać zbyt daleko idących wniosków, są one jednak bądź co bądź ciekawe i nie bez znaczenia w ocenianiu innych grup społecznych. Że dane mogłyby wypaść i tam podobnie wynikałoby w pewnym stopniu z tego, że na cyfrach zebranych przez p. Mieszkowskiego widać wpływy zaborców. Wyrobione społecznie włościaństwo z pod zaboru pruskiego pracuje zupełnie inczaej niż b. Kongresówka i Kresy wschodnie, których cyfry statystyczne niemal identyczne zdradzają wspólnie odbierane niegdyś wpływy.

Kategoryczne wnioski na zasadzie ocenienia pracy korespondentów rolnych, co do poczucia odpowiedzialności obywatelskiej w narodzie, byłyby jednak za śmiałe.

Należałoby podobne badania przeprowadzić i w stosunku do innych warstw społecznych, a także bezwarunkowo wśród kobiet, u których poczucie odpowiedzialności obywatelskiej jest przeważnie bardzo wysokie i dane otrzymane na zasadzie pracy kobiecej, wypadłyby niewątpliwie w przeważającej mierze dodatnio.

J. K.

TO I OWO

Przeciwko wróżbiarzom.

Ludzkość przepadała zawsze za wróżbami, oczekując po nich odpowiedzi na dręczące wątpliwości, spodziewając obietnicy szczęścia. Korzystając z łatwowierności ludzkiej znajdowali się zawsze ludzie, którzy z wróżbiarstwa czynili sobie fach lekki a dochodowy. O ile jednak, „nabieranie" na wróżby pomyślne jest naogół mało szkodliwe, o tyle wróżby zawierające groźby i złe przepowiednie są już niebezpiecznem nadużyciem, które niejednego naiwnego doprowadziło do nerwowej choroby, a nawet do samobójstwa. Ale nietylko u nas w Polsce roznaici wróże i cyganki prowadzą ten intratny proceder, we Francji i Anglji, wróżbiarstwo jest ogromnie rozpowszechnione.

Związki kobiece w Anglji podjęły obecnie walkę z wróżbiarstwem odwołując się do rozsądku ludzi szukających u wróżbitów wskazówek na drogę życia. Nie licząc jednak na pomyślny skutek samej propagandy wśród naiwnych, domagają się ograniczenia ogłoszeń i reklam wróżbitów, oraz jawnego wypełniania „fachu".

2000 delegatek obraduje nad gospodarstwem domowem.

Jak dalece zrozumienie dla znaczenia gospodarstwa domowego wzrasta w Europie wskazuje fakt, że na kongresie naukowej organizacji pracy kobiet nad zagadnieniami z dziedziny gospodarstwa domowego obraduje obecnie 2000 delegatek z 40 krajów biorących udział w kongresie.

SEKRETY PARYŻA

Tylko dłuższy pobyt w Paryżu, nawet niekilkumiesięczny, ale kilkuletni, zdradzić może przed nami tajemnice i zwyczaje Paryżanek. Jeśli się jest w Paryżu miesiąc, lub kilka tygodni, widzi się życie Paryża jedynie od zewnątrz, a istotna, wewnętrzna część jest dla nas niedostępna. Toteż skwapliwie korzystamy z wywiadu z panią, zmuszoną od lat 10 mieszkać tam stale.

No i przedewszystkiem zapytujemy ją o modę: — okazuje się, że wszystko, co noszą u nas, jest modne i tam; a więc i deseniowe materjały jedwabne, krótkie, letnie kostjumiki, płaszczyki trzyczwarte i t. p. Kolory również te same, to znaczy popielaty jasny i granatowy — to ostatni krzyk mody, a pozatem wszystkie inne, no i czarny, jak zwykle. Również kapelusze noszone są te same, z tą jednak różnicą, że u nas są o wiele, wiele tańsze.

Paryżanki nie noszą za to na ulicę żadnych plecionek, wiatrówek, czy sandałków, modne są one tylko na plaże, jak również i płócienne płaszcze, czy kostjumy.

Ciekawą bardzo rewelacją jest szycie sukienek, tak zwanych „dublowanych", to znaczy, że od pasa każda sukienka ma spód jedwabny (przyszyty na stałe), co przy rozciętych sukienkach wygląda bardzo efektownie. Widziałam naprzykład wełnianą, cienką, bronzową suknię, rozciętą z boku, a pod nią spód z georgetty w tym samym kolorze, drobno plisowany.

Przy okazji dowiedziałam się, że Warszawianki są bardzo szykowne, dobrze ubrane, ślicznie obute i, że urodą i rozumem, górują nad Paryżankami, których zapas wiedzy, wzięty ze szkoły, jest dużo szczuplejszy i bardziej ograniczony. A przytem odznaczają się brakiem ideałów i szczytnych haseł. Poważna intelektualna rozmowa jest z niemi niemożliwa.

Jeżeli chodzi o stosunek mężczyzny do kobiety, to jest on również o wiele mniej sympatyczny, niż w Polsce. Mężczyzna, podobno, nie ubiega się tam o kobietę w dyskretny i subtelny sposób, nie ma dla niej tej czci i poważania, jaką ma Polak, nie stawia jej na piedestale i nie czyni zeń swego ideału... Poprostu brutalnie sięga ręką: — to mu się należy! Przy ogromnej konkurencji kobiet, najpiękniejszych, najłaskawszych, najlepiej ubranych, a często i najbogatszych — on jest tym łaskawym panem i władcą, który raczy spojrzeć i zażądać — i to powinno wystarczyć. U nas jest niedopomyślenia, aby kobieta już przed ślubem znosiła kaprysy mężczyzny, raczej on jest na jej najlżejsze skinienie i na najdrobniejsze skrzywienie ust czuły, i oddany.

— W tak zwanym dobrym towarzystwie, gdzie prócz rodowitych Francuzów bywa również dużo cudzoziemców — widzi się najpiękniejsze klejnoty kobiece, takie — o których u nas nie ma się nawet pojęcia. Modne są bardzo brylanty, szlifowane w kwadrat, u nas nieznane prawie (tam „szanująca się" kobieta nie nosi innych), broszeczki, czy klamerki na kapeluszach, paskach, czy przy szyi — z prawdziwych brylantów, przybranych szafirami, rubinami i szmaragdami. Obrączki modne platynowe. Dawniej noszono złote, wysadzane drogiemi kamieniami, ale to już wyszło z mody i jest odrzucone przez „elegancki świat".

Futra najdroższe, tak samo, jak u nas. Modne peleryny z lisów, lub nurków. Dwa lisy, już w zeszłym sezonie były niemodne.

Jeżeli chodzi o warunki ekonomiczno - gastronomiczne domu, to te sprawy zupełnie inaczej wyglądają, niż u nas. A więc przedewszystkiem Paryżanka używa bardzo mało masła i śmietany. Przynajmniej cztery razy mniej! Tak samo i mięsa... nie jada się tam codziennie, w każdym razie w porcjach trzy razy mniejszych, ale za to mnóstwo jarzyn, sałat i owoców, które są przynajmniej dziesięć razy tańsze, jak u nas, w przeciwieństwie do mięsa i nabiału — dużo od naszego droższego.

Służąca jest już dużym luksusem i niekażda pani może sobie na nią pozwolić (nawet ta z dużemi brylantami). Po pierwsze kosztuje aż 500 franków miesięcznie, a po drugie — musi mieć swój własny pokój, który należy dla niej wynająć w tym samym domu, na ostatnim piętrze, gdzie są specjalne pokoje służbowe, oczywiście za osobną opłatą. Służąca taka pracuje tylko do godziny 7-ej wieczorem, a spać w kuchni nie może nietylko dlatego, że jest „wielką damą", ale i z tej prostej przyczyny, że kuchenka w paryskich mieszkaniach jest bardzo maleńka: z trudem można się w niej wykręcić. Nawet kredens kuchenny stać w niej nie może, nie ma nań miejsca, jest za to w murze szafka na wszystkie niezbędne sprzęty kuchenne.

Pokoje mieszkalne są też bardzo małe, nie mogą w nich stać szafy, wobec czego, w murze są porobione wgłębienia, specjalnie przystosowane do użytku na bieliźniarki, lub do wieszania ubrania.

Francuzki są bardzo oszczędne, każda z nich odkłada pieniądze na starość, nie są tak lekkomyślne, jak my, które wydajemy, czasem dwa razy tyle, ile zarobią nasi mężowie, lub my same. One odkładają pół pensji co miesiąca, bez względu na wszystko. I jedynie pod tym względem są dla nas niedoścignionym ideałem dobrej obywatelki.

We Francji istnieje przysłowie, bardzo przykre dla Polaków: „Pijany, jak Polak". Otóż warto przypomnieć, że ma ono początek jeszcze z czasów napoleońskich, kiedy to po zdobyciu wąwozu Samosierra, cesarz Francuzów, zachwycony męstwem Polaków, stawiał ich za przykład Francuzom, a oni, chcąc umiejszyć zasługę zwycięstwa, powiedzieli Napoleonowi, iż Polacy poszli do ataku pijani, a wtedy cesarz rzekł: „Bądźcie pijani, jak Polacy, ale i tak dzielni!". Otóż w związku z tem przysłowiem, opowiadają o pewnej Polce, zamieszkałej w Paryżu, że w czasie przyjęcia przez nią wydanego, przyszedł zaproszony, znajomy jej dziennikarz i już od progu wołał: „Jestem pijany, jak Polak!" (je suis saul, comme un Polonais!"), na co mu z wielkim taktem odpowiedziała gospodyni: "U nas mówią: — dzielny, jak Francuz!") Chez nous on dit: — Brave, comme un Francais!" — i zawstydzony gość zarumienił się mocno.

A. Dolnicka.

MIŁOŚĆ I ŚMIERĆ

Pięknej tancerce i śpiewaczce amerykańskiej Marcii Marsch udało się dopomódz policji do zlikwidowania osławionej bandy Dilingera. Gangsterzy, czyli poprostu po polsku bandyci amerykańscy słynni są z zuchwałości i okrucieństwa, walka z nimi jest trudna, posiadają bowiem wszędzie przyjaciół i rozporządzają kolosalnemi środkami pieniężnymi.

Narzeczony pięknej Marcii Marsh, Charlie Brennan był właśnie detektywem zajmującym się specjalnie tropieniem gangsterów, czem sobie oczywiście zarobił na ich nieubłaganą nienawiść, tem więcej, że był sprytny i odważny.

Sytuację pogarszała jeszcze okoliczność, że piękna Marcia wywołała w sercu krwiożerczego szefa bandy Dillingera, płomienne uczucie miłości.

Walka o wolność i o serce kobiety prowadzona była przez gangstera uparcie i bezwzględnie. Pewnego wieczoru, gdy młody, dzielny detektyw znalazł się na schodach prowadzących do mieszkania ukochanej, napadło go kilku bandytów i zamordowało bez litości.

Zdawało się Dillingerowi, że pozbył się za jednym zamachem i prześladowcy i rywala ale omylił się w rachubie. W osobie pięknej Mary znalazł bowiem nie kochankę, ale nowego prześladowcę i nieubłaganego mściciela.

Dziewczyna nie porzuciła wprawdzie swego zawodu tancerki i śpiewaczki i pozornie prowadziła dawny tryb życia, każdy jednak jej krok od śmierci ukochanego obliczony był tak aby jej ułatwić zemstę. Przerzucając się z teatrzyku do teatrzyku, bawiąc na dancingach i grając w tajnych szulerniach, złotowłosa dziewczyna o słodkiem, anielskiem wejrzeniu myślała tylko o zemście.

Sprytnej i odważnej artystce udało się to z czem nie mogła sobie poradzić cała armja detektywów. Jej słodkie oczy i uśmiechy wyprowadziły w pole łatwowiernych bandytów. Udało się jej poznać ich najtajniejsze kryjówki, nazwiska i pseudonimy i naprowadziła na ich ślady zrozpaczoną już niemal bezpłodnemi poszukiwaniami policję.

Pewnej nocy otrzymano w komendzie policji zawiadomienie od Marcii, z której usług korzystano już od przeszło roku, że w pewnym nocnym lokalu odbędzie się huczna zabawa dla gangsterów z bandy Dillnigera. Szefa zuchwałej szajki miała policja poznać po tem, że miał być w towarzystwie czerwono ubranej kobiety.

W kuluminacyjnym punkcie zabawy, gdy mało który z uczestników był przytomny wkroczyła na salę policja. Wywiązała się krótka walka, w której padł niepodzierzewający zdrady Dillinger. Szajka została zlikwidowana. Ale piękna Marcia Marsh nie miała odwagi pozostać dłużej w Ameryce, wypowiedziała swoje usługi policji i uciekła przed zemstą gangsterów do Londynu.

Romantyczna aktoreczka umie być również praktyczną. Swoją miłość, rozpacz, zemstę i trwogę zamieniła chętnie na brzęczące srebrniki, zezwalając za wysoką sumę na zużytkowanie swoich przejść do scenarjusza filmowego w którym prócz tego objęła naczelną rolę.

——ooo——

Pokojowa hodowla kwiatów GLOXINIA—WDZIĘKLA

W czerwcu i lipcu w każdym zakładzie ogrodniczym i w każdym niemal prywatnym domu zwraca naszą uwagę piękna roślina o dużych aksamitnych, różnobarwnych dzwonkach i liściach jakby wykrojonych z jasnozielonego pluszu. Jest to Gloxinia czyli tak zwana po polsku Wdziękla, której nazwa pochodzi niewątpliwie od wdzięku, którym ta śliczna roślina jest bardzo hojnie obdarzona. Większość osób które cieszą się nią w okresie letnim, uważa wdzięklę za kwiat przemijający, nietrwały, to też po krótkim, 2—3 tygodniowym okresie bujnego rozkwitu wyrzuca się ją poprostu bez żalu.

Przedewszystkiem można czas kwitnienia Gloxini przedłużyć umiejętnem obchodzeniem do dwóch niekiedy miesięcy. Nie należy rośliny kwitnącej wystawiać na słońce, ale trzymamy ją albo na północnem oknie albo poprostu w widnym pokoju na stole środkowym, na biblioteczce, etażerce i t. p., gdzie ma nietylko odpowiednie oświetlenie ale stanowić jeszcze będzie bardzo piękną dekorację. Jeżeli nam się wydaje, że prosta doniczka nie wygląda dość ozdobnie, wstawiamy ją w prosty koszyczek, wysłany tylko w dole kawałkiem blachy cynkowej lub z wstawioną na dno glinianą podstawkę do kwiatów. Wstawianie doniczek z kwiatami w wazony porcelanowe czy metalowe nie powinno być **nigdy stosowane.** Porowate doniczki dozwalają powietrzu dostąpić do ziemi, pozwalają normalnie obsychać wydostającej się na zewnątrz wilgoci, wazony porcelanowe czy jakiekolwiek inne stwarzają roślinie warunki nieodpowiednie, o czem możemy się naocznie przekonać, widząc jak giną a przynajmniej źle się rozwijają. Kto chce w jakikolwiek sposób doniczkę ozdobić, winien ją jedynie wstawić w koszyczek, który jest przewiewny a więc nieszkodliwy. Złocenie doniczek zatykające pory w glinie jest również niepożądane.

Gloxinia w okresie kwitnienia potrzebuje dużo wody, która stać jednak na podstawce nie powinna. Kwiaty przekwitłe oraz żółkniejące liście należy odrazu wycinać, aby niepotrzebnie nie osłabiały rośliny. Dodatek raz na tydzień nawozu sztucznego do wody bardzo pomaga w kwitnieniu. Możemy go skutecznie zastąpić używając do codziennego podlewania wody, w której płókaliśmy mięso do obiadu.

Kiedy wdzięklа spełni swoje zadanie i wdzięk młodociany utraci, kiedy kwiatów już nie ma a liście wyraźnie marnieją, nie trzeba jej bynajmniej wyrzucać. Gloxinia jest rośliną trwałą, z której możemy mieć długo pociechę. Gdy już okwitnie i przywiędnie, należy podlewanie bardzo ograniczyć i niebawem zupełnie go zaprzestać. Przezimować zaś roślinę możemy dwojakim sposobem.

Jeżeli mamy duże mieszkanie, jak to bywa na wsi i widok zmarniałych doniczek w jakimś kredensie czy garderobie nie będzie nam sprawiał przykrości, pozostawiamy gloxinię w pokoju po obcięciu liści, zostawiając tylko krótki kawałek łodygi. Podlewamy dość skąpo, bo w okresie, kiedy roślina nie rośnie, łatwo może wystąpić gnicie i trzymamy w pomieszczeniu ogrzanem, bo gloxinia nawet w okresie spoczynku nie znosi wcale zimna. Dopiero kiedy z wiosną obudzi się w roślinie życie, zaczynamy podlewać intensywniej. Kiedy po marcowem przesadzeniu zdradza już dość bujny rozrost, możemy zacząć stosowanie nawozu jak wyżej, co powinno wpłynąć na bujne rozwinięcie i kwitnienie.

Jeżeli nie mamy gdzie podupadłych gloxini przechować jak wyżej, odstawiamy poprostu doniczkę gdzieś na szafę pod kanapę etc. i zupełnie nie podlewamy. W końcu lutego lub w marcu wyjmujemy pozeschłą bulwę z doniczki, obcinamy zeschłe korzonki i sadzimy w małą doniczkę nie głęboko, tak aby góra bulwy leżała równo z warstwą ziemi w doniczce. Uważać, aby po obcięciu korzonków nie pomylić położenia i nie posadzić rośliny do góry nogami.

Podlewać umiarkowanie ale trzymać nadal w cieniu i cieple. Dopiero gdy już mamy pierwsze listki, możemy dać roślince więcej światła a nawet słońca.

Dla przyspieszenia rozwoju dobrze młodą gloxinię nakryć slojem. Z ziemi dobrze podlanej i nagrzanej słońcem wytwarza się pod kloszem para, w której roślinka czuje się i rośnie doskonale.

Kiedy już ma sporo liści, przesadzamy ją w doniczkę większą, taką w jakiej kwitła poprzednio

Ziemię dajemy gloxini wrzosową do połowy z liściową, nieco suchego, miałkiego krowieńca, trochę piasku, trochę na dno węgla drzewnego.

Im roślina bujniej rośnie, tem ją obficiej podlewamy, jeżeli zaś doniczki stoją na oknie w czasie silnej operacji słonecznej, zasłaniamy szyby roletami albo kwiaty okrywamy od strony światła papierem.

Rozmnażać można gloxinię przez wysiew ale bardzo łatwo rozmnożyć ją z liścia,

który po ucięciu puszcza na końcu ogonka wsadzonego w ziemię nową bulwkę.

Można również wziąć jeden ładny, świeży listek, ponacinać grubsze nerwy, od spodu i tę ponacinaną stronę przytwierdzić koleczkami, zapałkami czy przycisnąć po brzegach liścia kamykami do wilgotnej ziemi. W miejscu każdego skaleczenia roślina wyda nową bulwę, tak że z jednego liścia można mieć 20—30 nowych roślin. Z zaszczepionemi w czerwcu postępujemy na zimę jak wyżej a na przyszły rok możemy mieć dorodną, kwitnącą wdzięklę.

Gloxinję nazywają również marcinką.

Ida Stiller.

O zasadę nierozerwalności małżeństwa w kościele anglikańskim

Psychoza rozwodowa, która, idąc z bardzo liberalnej pod tym względem Ameryki, ogarnęła dziś bezmała świat cały, dotknęła również konserwatywną Anglję. Ponieważ liczba procesów rozwodowych z roku na rok poważnie rośnie, Kościół anglikański uznał za wskazane bliżej zainteresować się tą sprawą i przed trzema laty powołał specjalną komisję mieszaną, złożoną z przedstawicieli obu anglikańskich organizacyj kościelnych High Church i Low Church, której zadaniem było przestudjowanie zagadnienia i przygotowanie odpowiednich wniosków. Ostatnio raport wspomnianej komisji ukazał się w druku, świadcząc, że w łonie anglikanizmu istnieją dwa różne poglądy na tę sprawę. Wniosek większości uznaje nadal za podstawę małżeństwa **„związek dożywotni i nierozwiązalny między mężczyzną i kobietą z wyłączeniem wszelkich innych tak jak go Bóg ustanowił"**, przyczem oświadcza, że ani jeden z małżonków dopóki żyje drugi nie może wstępować w ponowne związki małżeńskie, choćby wina zerwania poprzednich związków nie na nim ciążyła. Zasadniczo osobom wstępującym przy takich warunkach w nowe związki małżeńskie odmawiać należy przystępowania do sakramentu Ciała i Krwi Pańskiej, chyba, że dla ważnych i uzasadnionych powodów zezwoli na to właściwy biskup. Jednocześnie wniosek ten utrzymuje w sile poprzednie przepisy w sprawie uznawania nieważności małżeństw. Drugi wniosek, wniosek mniejszości, reprezentowanej głównie przez anglikańskiego biskupa Birminghamu dr Barnesa, żądał oficjalnego wprowadzenia rozwodów do anglikanizmu i bardziej liberalnego traktowania spraw rozwodowych.

Izba niższa obradującej ostatnio w Canterbury t. zw. konwokacji, t. j. Synodu Kościoła anglikańskiego większością 91 przeciwko 26 głosom przyjęła wniosek większości. Podobnie, po długich debatach, uczyniła Izba wyższa czyli biskupia, głosując jednomyślnie przeciw wnioskowi mniejszości.

Ciekawe przy tej okazji były niektóre opinje biskupów anglikańskich. „Dwie drogi stoją przed nami, mówił np. dr Donaldson z Salisbury, albo przyjmiemy, że naukę Chrystusa można poprawiać, albo sztandarów Jego bronić będziemy bez zastrzeżeń... Nasz pogląd na małżeństwo jest jednym z dowodów, że przy sztandarze Chrystusowym pragniemy wytrwać...". „Młodzież dzisiejsza, stwierdzał anglikański biskup Londynu, mówi: żeńmy się, a gdy będziemy chcieli się rozejść, rozwód przecież otrzymamy", co w bardzo ostrych słowach uzupełniał dr Furse z St. Albans: „Wciąż jeszcze nie zdajemy sobie sprawy, że w ten sposób, choć spada ilościowo prostytucja zawodowa, rośnie, tamtą zastępując, prostytucja z amatorstwa".

Większość zatem, zarówno duchowieństwa, jak i społeczeństwa protestanckiego w Anglji, oświadcza się kategorycznie przeciwko rozwodom. **K. A. P.**

ŻYWIENIE KUR

Kura pobiera dziobem pokarm, który zbiera się w wolu, gdzie pod wpływem soków trawiennych ulega zmiękczeniu. Z wola dostaje się pokarm do pierwszego żołądka, gdzie ulega właściwemu trawieniu. Z pierwszego żołądka przechodzi do drugiego o twardych, mięsistych ścianach t. zw. mielca.

W mielcu pokarm podlega rozdrobnieniu dzięki skurczom ścianek tego żołądka i kamyczkom, połkniętym przez kurę.

Z mielca pokarm przechodzi do jelit. W jelitach dopływa doń sok trzustkowy i żółć. Ścianki jelit pobierają pokarm i przekazują go krwi. Krew krąży po całem ciele i odżywia tkanki, dzięki czemu kura żyje i rośnie. Wielu sądzi, że przyczyną lichej nieśności w zimie jest brak ciepła. Głównym jednak tego powodem jest złe odżywianie. Na wiosnę i w lecie prócz karmy podawanej przez człowieka, kury znajdują sobie same wiele składników potrzebnych do wytworzenia jaj. W zimie kura jest zdana na łaskę i niełaskę jej właściciela, gdyż nie znajdzie już ni robaczka ni żuczka. W zimie musimy kurom dodawać taką karmę, by kury mogły wytworzyć z niej jaja, o co właścicielowi b. chodzi, gdyż w tej porze cena jaj jest najwyższa.

Kura, by mogła wytworzyć jaje, potrzebuje wiele karmy białkowej. Najbardziej bogatemi w białko są: chrabąszcze mielone, twaróg odtłuszczony, świeże, lub suszone mięso mielone, krew gotowana lub suszona, wreszcie soja!

Pszenica jest karmą dzięki której wytwarzają się żółtka. Ażeby wytworzyły się jajka, musimy do pszenicy dodać karmy białkowej. Pszenica i kukurydza stoi na pierwszem miejscu jako karma, jest jednak zadroga, by ją samą stosować. Daje się ją zwykle w postaci otrąb. Kukurydza jest bogatą karmą w tłuszcze, dlatego należy ją podawać w zimie jako źródło cieplika, którego kurom należy wtedy dostarczać jaknajwięcej. Podaje się całą, lub mieloną jako osypkę. Owies jest b. dobrą paszą pod każdą postacią. W zimie najlepiej dawać owies kiełkowany, zastępuje on tak niezbędną zieleninę. Owies skiełkowany zawiera areninę, która wpływa b. dodatnio na ogólną zdrowotność drobiu.

Jak się kiełkuje owies?

Owies moczy się przez 24 godz. w zimnej wodzie, następnie odcedza się go z wody i wkłada do skrzynek najwyżej 10 cm głębokich i stawia się do ciepłego pomieszczenia o temp. 18 — 20° C. Codziennie skrapiamy owies letnią wodą przez sitko polewaczki i mieszamy. Po 8 — 10 dniach owies wypuści kiełki, wówczas mieszania zaprzestać!

Skrzyneczki wówczas przenosi się bliżej okien, by kiełki mogły się zazielenić. By zapobiec pleśnieniu owsa, do wody, którą go skrapiamy, dodajemy na 2 l wody 2 łyżki octu stołowego 7%. Gdy kiełki osiągną długość 1 — 2 cm, należy je spasać, bo dłużsże tracą na wartości odżywczej.

Jęczmień zarówno podawany jako suche ziarno lub jako zielenina (kiełkowany) jest b. dobrą paszą dla kur.

Żyto jest paszą b. nieodpowiednią, a nawet jeżeli jest wilgotne, wywołuje biegunkę. Proso jest b. dobre szczególnie dla piskląt. Jest jednak stosunkowo drogie, dlatego stosuje się go w postaci łuski pozostałej przy przemiale ziarna na kaszę jaglaną.

Makuchy lniane, konopne są b. dobrym dodatkiem do paszy szczególnie w zimie, gdyż zawierają dużo tłuszczu zamieniającego się w energję cieplną. W okresie pierzenia się kur dobrze podawać im tę paszę, gdyż wpływa to na szybki i równy porost pierza.

Soja jest b. pożywną i Chińczycy nazywają ją mięsem bez kości. Soja zawiera najwięcej białka ze wszystkich zbóż, bo przeszło 3%. Soję spasa się w postaci ziarna całego,ześrutowanego lub w postaci makuchu. Szczególniej dla sztuk przeznaczonych na tuczenie zaleca się dodatek soi do karmy.

Rośliny zielone. Listki koniczyny, lucerny, wyki, soi i nać warzyw są doskonałą paszą zieloną. Najlepiej zbierać ją w południe, gdyż wówczas ma największą ilość składników pożywnych, które wieczorem schodzą do łodygi i korzeni.

W lecie kury zieleninę sobie same dozbierają. W zimie natomiast musimy ją dodawać ale w stanie suszonym.

Dlatego wyżej wymienione rośliny należy suszyć w lecie, by mieć ich spory zapas na zimę. Pokrzywa nadaje się też jako dodatek do paszy; zbierać, kiedy jeszcze nie wystrzela w kwiaty.

Kiszonki. Paszę zieloną możemy również magazynować przez kiszenie (silozowanie).

Paszę wówczas drobno się kraje, następnie wkłada się do beczki drewnianej i mocno ubija. W tym stanie ona zafermentuje.

By fermentacja przeszła normalnie, dobrze jest dodać do kiszonki tartych buraków cukrowych, które pomagają bakterjom do zamiany wszystkich cukrów zawartych w roślinie na kwas mlekowy. Kiszonki z liści buraczanych zawierają dużo kwasu masłowego, szkodliwego dla organizmów zwierzęcych, dlatego tego rodzaju kiszonek nie zaleca się robić. Kiszonkę skarmia się od grudnia do kwietnia. Na każde 10 kur trzeba 25 kg kiszonki. Kiszonka musi być szczelnie zakryta, by nie wytworzyła się tam fermentacja masłowa, lub octowa, co jest b. szkodliwe. Beczkę z kiszonką nakrywa się dnem drewnianem i zasklepia gliną z dodatkiem plew.

Mleko jako takie, lub w postaci serwatki, sera jest b. pożywne, bo prócz białka i tłuszczu zawiera cenne sole mineralne. Szczególnie dla piskląt jest zalecane, gdyż pomaga do prawidłowego wzrostu kości.

Robaki i owady przedstawiają b. wielką wartość, gdyż bogate są w tłuszcz i białko zwierzęce. Jeżeli kury nie mają możności znaleźć ich w naturze, wówczas zakładamy im t. zw. robaczarnie. Robaczarnia jest to skrzynka wkopana w ziemię, w której umieszczamy odpadki mięsne i przykrywamy słomą i darnią. Po jakimś czasie z jaj złożonych przez muchy na mięsie wylęgają się robaczki, które będziemy wybierali i dawali dla drobiu. Wieczorem wszelkie robactwo wychodzi na powierzchnię ziemi, dlatego przy świetle latarni można go wiele nałapać ręcznie dla kur.

Podczas orki dobrze jest jeżeli kury chodzą za pługiem, gdyż wtedy zjadają tak szkodliwe pędraki.

Mięso podaje się zwykle ze sztuk padłych, gdyż świeże jest stanowczo zadrogie. W obawie przed chorobami daje się kurom mięso gotowane. Krew jest bardzo cennym dodatkiem do paszy. Tam, gdzie można ją łatwo nabyć, należy koniecznie ją stosować gotowaną. Na sztukę daje się 20 g skrzepu rozdrobnionego. Krew ma tę wadę, że nie da się długo przechowywać, dlatego dobrze jest stosować wypiek chleba z krwi skrzepłej z dodatkiem razowej mąki do odpowiedniej gęstości.

Chrabąszcze majowe suszone lub świeże są b. cennym dodatkiem do paszy. Na 1 kurę należy dawać 10 chrabąszczy świeżych, jeżeli są, lub 1 dk mielonych. Większa ilość nie będzie zużytkowana przez kurę (prawo minimum) dlatego dawać im tylko normę. 1 kg chrabąszczy zawiera tyle białka co 1 kg pszenicy, widzimy więc jak wysoko pożywne są te owady.

Mięso podaje się w postaci mączki. Do tego celu kupuje się konie wybrakowane, mięso ich gotuje się w parniku, następnie odcedza, miele i suszy. Dobrze wysuszoną mączkę należy przechowywać w suchem pomieszczeniu, by się nie psuła. Mączki mięsne (Carnarina) znajdujące się w handlu są poprostu niedostępne, dlatego uciec się należy w tym wypadku do własnego przemysłu.

Z kości pozostałych robi się mączkę, miełąc je na specjalnych młynkach. Mączka kostna zawiera wiele soli wapniowych i fosforowych dlatego jest niezbędną jako dodatek do paszy.

Wapna muszą mieć kury poddostatkiem, gdyż jest to główny składnik w skorupce jaja. Podaje się go w postaci mielonych skorupek użytych jaj, w postaci kredy szlamowanej lub tynku starego i t. p.

Węgiel drzewny jest niezbędny jako środek dezynfekujący narządy trawienia. Szczególnie przy mięsnem żywieniu jest niezbędny.

Z okopowych najbardziej rozpowszechnione są ziemniaki jako karma dla kur. Ziemniaków należy dawać do 5 dk dziennie, a nie więcej, gdyż jest to pasza rozpychająca, a b. mało treściwa. Buraki pastewne w stanie świeżym są b. zalecane.

Podaje się je przekrojone na pół i zawieszone na gwoździu w odl. pół metra od ziemi. Kury je b. chętnie dziobią, podskakując przy tem, co ma ważne znaczenie (ruch) dla kur żyjących w ciasnych pomieszczeniach. Podobnie podaje się kurom i kapustę.

Żwir drobny lub cegłę tłuczoną podaje się kurom, gdyż spełniają one ważną misję w funkcji trawienia.

Bez wody żadne żyjące stworzenie obyć się nie może. Podawać należy ją i kurom. Woda musi być zmieniana 2 razy dziennie. Wodę dezynfekować kwasem salicylowym lub nadmanganianem potasu w ilości 2 g na litr.

Sól potrzebna jest jako dodatek dla miękkich pasz. Pasza jest wtedy smaczniejsza i zdrowsza; soli dodawać nie więcej jak 1 dk dziennie na każde 10 kur. Sól podana w większych ilościach powoduje zatrucie (chlor). Normalnie jednak jest b. zdrowa i ważna jest dla kur nieśnych jako jeden ze składników jaja.

Tuczniki żywimy wyłącznie paszami miękkiemi. Młode kury, ale nie kurczęta, żywi się paszami suchemi, gdyż to tak nie rozleniwia sztuk, jak pasza miękka.

Dawki pożywienia każdy może sobie inaczej przygotować zależnie od tego iaką karmę ma pod ręką.

Podaję tu kilka przykładów mięszanek obliczonych na 1 kurę i na 1 dzień.

1) 3 dk pszenicy, 3 dk owsa 2 dk ziemniaków gotowanych, 1 dk mąki z krwi, 1 dk kiełków jęczmiennych.

2) 2 dk kukurydzy, 2 dk owsa, 2 dk twarogu, 5 dk ziemniaków gotowanych, 2 dk zieleniny.

3) 1 dk susz. pokrzyw, 1 dk jęczmienia kiełkowanego, 3 dk ziemniaków, 1 dk mielonych kości, 1 dk prosa, 1 dk mączki mięsnej.

Węgiel drzewny, wapno, żwir i t. p. podaje się oddzielnie w skrzyneczkach, z których kury dziobią w miarę potrzeby. Woda też musi stać stale, by kury mogły każdej chwili się napić.

Karmę podaje się regularnie w oznaczonych godzinach, gdyż narządy trawienia podobnie funkcjonują jak i u ludzi. Po skończonem karmieniu korytka należy zabrać, by kury ciągle nie „dokładały" sobie do żołądków, gdyż to ujemnie wpływa na trawienie.

Irena Michalska.

NIECO O GLEBACH

Postaram się tu w krótkości scharakteryzować poszczególne typy gleb występujących w Polsce, by następnie podać szereg odmian drzew owocowych nadających się na poszczególne gleby. W najbliższej przyszłości pomówimy sobie o zakładaniu sadu, dlatego radzę już o tem wcześniej pomyśleć i przyjrzeć się jaką mamy glebę, by potem odpowiednio uskutecznić nasadzania.

Gleba jest produktem zwietrzenia skał, z których utworzona jest nasza ziemia. Wietrzenie następuje głównie naskutek działania wody i temperatury w różnych przejawach. Ten produkt zwietrzenia skał jest jakgdyby szkieletem gleby. Na jej ciało, czyli część zasadniczą składa się próchnica, czyli produkt gnicia ewentualnie butwienia ciał organicznych.

Kiedy mowa o glebie, to i „ciało" i „szkielet" są b. ważne i bez któregokolwiek z tych czynników nie może być mowy o glebie. Gleba, czyli uprawna część ziemi, jest stosunkowo cienką warstwą rozłożoną, bo zaledwie na grubość 15 — 30 cm. Warstwa ta leży na podglebiu, która odgrywa b. ważną rolę, bo nadaje zasadniczych cech klasyfikacyjnych glebie. Zależnie od tego, na jakiem podglebiu leży warstwa gleby, zaliczamy ją do takiego, czy innego rzędu. Te dwie warstwy leżą na podłożu, które inaczej nazywa się martwicą. Jest to zazwyczaj skała pozbawiona większych ilości powietrza, w której i drobne ustroje nie mogą egzystować. Podłoże jest twarde, nieprzepuszczalne, kamieniste, ewentualnie skaliste. W Polsce mamy gleby polodowcowe, czyli wytworzone z substancyj, które zostawił po sobie ongiś lodowiec skandynawski.

Gleby pojezierza pomorskiego i mazurskiego są wybitnie polodowcowe, mało rodzajne. Zależnie od tego, na jakiem podglebiu leży dana gleba, do takiej grupy ją zaliczamy.

1. **Piaski głębokie** czyli przepalczyska. Jest to gleba piaszczysta, położona na podglebiu piaszczystem lub żwirkowatem, bardzo łatwo przepuszczająca wilgoć, a zatem b. sucha. Ten typ gleby przeważa na Mazowszu.

2. **Piaski na podłożu iłowem i torfowem** spotyka się w okolicach pojezierných (Mazury pruskie, Suwalszczyzna, Wileńszczyzna).

3. **Piaski na podłożu z marglu czy wapienia.** Spotykane najczęściej w kieleckiem i lubelskiem.

4. **Szczerki mocne** są to gleby piaszczyste położone na podłożu z gliny. Szczerki słabe są to takież gleby, co i szcz. mocne, tylko na podłożu lekko gliniastem z przewagą piasku.

Charakterystyczne są one dla Podlasia i Wileńszczyzny.

5. **Bielice** są to gleby zasadniczo piaszczyste o dużym procencie czystej chemicznie krzemionki. Bielice mogą być na różnych podłożach, nie zmieniają jednak nazwy. Bielica na podłożu z gliny czerwonej jest powszechną w województwach zachodnich (Poznańskie).

Bielica na podłożu z rędzin i wapieni powszechnie spotykana w Lubelszczyźnie, Kieleckiem i Sandomierskiem.

6. **Lössy.** Jest to glinka nawiana o strukturze nadzwyczaj drobnej. Löss może być głęboki, czyli na podłożu lössowem, lössy płytkie na glinie czerwonej.

7. **Mady** są to gleby ciężkie pozostałe po wyschniętych zbiornikach wodnych. Mady mogą być chude i tłuste zależnie od stopnia zawartości próchnicy i gliny. Spotykane w okolicach rzek nizinnych (Narew, Prypeć).

8. **Rędziny i borowiny** są to gleby o wysokiej zawartości wapna w postaci marglu. Gleby Lubelskiego i Sandomierskiego znane są pod tą nazwą.

9. **Czarnoziemy** są to gleby b. urodzajne o najwyższym procencie próchnicy. Próchnica w nich może być wytworem procesów gnicia (kwaśna) lub wytworem proc. butwienia (słodka). Czarnoziemy o zawartości próchnicy kwaśnej (zdegradowane) nie są tak cenione jak rodzaj drugiego czarnoziemu. Pierwsze są powszechne na Kujawach, a drugie na Wołyniu i Podolu.

Czarnoziemy wołyńskie są na podłożu lössowem, natomiast czarn. Kujawskie na podł. gliniastem.

10. Są jeszcze gleby **torfiaste i cepuchy** wybitnie wilgotne, spotykane w okolicach o gęstej sieci rzek, czy jezior. (Polesie, Mazury pruskie).

Na gleby zaliczone do I kategorji w moim przypadku nadają się nast. drzewa. Jabłonie: Kulona, Królowa renet, Landzberskie, Cytrynówka, Kronselskie. Grusze: prawie każde się udają. Wiśnie: Ostbajmska, Książęca, Łutówka, Hiszpanka.

Na gleby II kategorji z jabłoni idą — kulona, szare renety; śliwy. Altana, Jerozolimka, Wiktorja, Ulena Waszyngton. Na gleby III kat. Jabłonie: Antonówka, Baumana, Grochówka, kosztela, Żeleźniak, malinowe oberlandzkie, Kr. renet, Kaselskie. Grusze: prawie wszystkie. Śliwy: węgierki.

Wiśnie i czereśnie prawie wszystkie, szczególnie o owocach ciemnych.

Na gleby IV kat. z jabłoni: glogierówka, mal. oberlandzkie, Montwiłłówka. Grusze: Dobra Ludwika, Faworytka, Plebanka, Dobra szara.

Śliwy, wiśnie i czereśnie idą na tym typie gleby b. dobrze.

Na glebach V kat. z jabłoni: Antonówka, Baumana, Bojkena, Boskopskie, Glogierówka, kosztela, Kr. renet, Kulona, malinowe oberlandzkie, Żeleźniak.

Grusze: wszystkie, byleby nie w północnej wystawie. Wiśnie i czereśnie udają się dobrze. Dla śliw naogół mało odpowiednia, chyba w miejscach wilgotniejszych.

Na glebach VI kat. idą nast. jabłonie: Antonówka, Glogierówka, Landzberskie, malinowe oberlandzkie. Czereśnie i wiśnie udają się wszystkie. Śliwy natomiast w miejscach wilgotniejszych.

Na glebach VII kat. udają się wszystkie śliwy, a z jabłoni antonówka i Żeleźniak. Dla czereśni i grusz wcale nieodpowiednia.

Na glebach VIII kat. idą z jabłoni wszelkie renety szare, Piękne z Boscoop. Orzechy włoskie, morele, brzoskwinie, leszczyny i derenie będą tu b. odpowiednie.

Na glebach IX kat. udają się świetnie wszystkie odmiany jabłoni i śliw. Z grusz: Faworytka, Liońska, Dobra Ludwika, Wiljamsa.

Na glebach X kat. z jabłoni udają się: Antonowka, Żeleźniak, Landzberskie. Ze śliw prawie wszystkie odmiany.

W sprawie doboru odmian drzew owocowych dla każdego województwa należy zwracać się do odnośnych Izb Rolniczych, które takie dobory b. chętnie dadzą. Jeżeli ktoś nie wie adresu Izby Rolniczej swego województwa, niech zwróci się do centrali w Warszawie, ul. Kopernika 30, to tam go odpowiednio skieruje.

Irena Michalska.

—ooo—

LIPIEC W SADZIE I W OGRODZIE

Trzeba:

Drzewka owocowe przejrzeć, owoc zbyt ściśnięty, robaczywy, plamisty, nie rokujący rozwoju przerwać, a gałęzie mocno obciążone podeprzeć, aby się nie połamały.

Odpadki wszelkie z ogrodu usuwać, ponieważ opadły owoc jest najczęściej robaczywy lub chory i może szerzyć zarazę.

Sadzić truskawki, które muszą mieć czas aby na jesieni wydać pąk na przyszły owoc.

Pomyśleć o szczepieniu gruszek i jabłek.

Warzywo pleć najstaranniej, nad kwiatem kalafjorów związywać w górze liście, aby był ścisły i biały.

Siać późną sałatkę, rzodkiewkę, fasolę.

Oczkować róże.

MIÓD I JEGO ZASTOSOWANIE

Miód jest właściwie słodkim sokiem kwiatowym, tak zwanym nektrem, wysysanym z roślin przez pszczoły przerabianym na gęsty ulep dużej wartości odżywczej i smakowej. Nektar roślinny składa się w przeważnej części z cukru kwiatowego w soku kwiatowym rozrzedzonego, dekstryny, olejków aromatycznych i kwasów dla odżywiania i zdrowia bardzo pożytecznych i cennych. Pszczoła sok ten przerabia, poddaje pewnej fermentacji, cukier kwiatowy przeistacza się w gronowy, gęstnieje i stanowi właściwy miód. Jako produkt pochodzenia roślinnego w stanie surowym, obfituje w witaminy, których znaczenie i wartość są już każdemu znane.

Z domieszek mineralnych według danych zawartych w książeczce A. Caillas, (Les Trésors d' une Goutte de Miel), miód zawiera 0,125 gr % fosforu i 0,224 gr % wapna w połączeniu specjalnie łatwo przyswajalnem. Znaczenie fosforu dla orgnizmu jest ogromne, zwłaszcza dla ludzi pracujących umysłowo i wyczerpanych nerwowo, wapno jak wiadomo jest niezbędne dla normalnego rozwoju kości, wreszcie żelazo, którego procent zawarty w miodzie waha się w zależności od zabarwienia jest konieczne do wytwarzania czerwonych ciałek krwi.

Zawartość żelaza w miodzie jest większa w miodach ciemnych niż jasnych, pozatem stoi ona w zależności od rodzaju, oraz od wartości gleby, na której rośliny rosły i z której czerpały soki.

Gatunków miodu mamy bardzo dużo, najpopularniejszy jest jasny miód lipcowy, zwłaszcza zbierany na Litwie w okolicy Kowna. Znane są jednak miody, akacjowy, rzepakowy, koniczynowy, zlekka czerwonawy bardzo słodki, tatarczany, zbierany z pól kwitnącej gryki, nieco zielonawy, gorszego gatunku.

W Niemczech w okolicy wielkich, północnych wrzosowisk zbierają pszczoły miód wrzosowy, czerwonawo-brunatny, gorszego gatunku. W południowej Francji słynie pachnący miód rozmarynowy.

Wspaniały jest również miód z wyspy Malty, dobry jest krymski i węgierski.

Wszędzie, gdzie okolica obfituje w bujną i pachnącą roślinność, miód jest piękny i pachnący. Miody włoskie, swego czasu bardzo poszukiwane, naskutek dużego popytu były bardzo często fałszowane, nie było w nich wcale oryginalnego miodu, tylko syrop i wywar figowy. Fałszują miód oczywiście i teraz, a fałszują rozmaicie. Syrop kartoflany, mąka, melasa, agar, cukier, pachnące olejki eteryczne i barwiące spełniają tak dobrze swoją rolę, że mniej doświadczona gospodyni łatwo daje się oszukać. Nie trzeba dodawać, że taki mód choćby był smaczny, wartości równej prawdziwemu mieć nie może.

Miód z wyspy Korsyki uchodził w starożytności za trujący. Jest w tem trochę przesady ale i trochę słuszności, gdyż objawy słabego zatrucia obserwowano zarówno na Korsyce jak i w innych okolicach obfitujących w rośliny trujące, zatrucia te jednak były lekkie i krótkotrwałe.

Zanim otrzymano cukier burczany, miód stanowił codzienny i konieczny artykuł gospodarski znany już dobrze przed wiekami. Znajdujemy wzmiankę o szczególnej potrawie złożonej z sera, wina, kaszy jęczmiennej i miodu u Homera, wyrabiano ciasteczka z miodu i ziarenek sezamowych zupełnie takie, jakie dziś kupujemy obok chałwy, nugatów i t. p.

Na 600 lat przed Nar. Chr. wielki prawodawca Solon określał już warunki, w jakich miano ustawiać ule.

Wirgiljusz nazywał miód darme nieba.

Dzięki swoim konserwującym właściwościom używano go przy balsamowaniu ciał. Jako napój miód był używany przeważnie u ludzi północnych, tam, gdzie się nie udawała winorośl, nigdy jednak nie stał w takiej cenie ani nie cieszył się taką sławą jak wina gronowe.

Dziś mówi się o miodach litewskich i staropolskich z jakąś czcią specjalną, jakby miód pijalny należał do starodawnych narodowych tradycji, tak jednak nigdy nie było, używany on był choć powszechnie na Litwie i Rusi, oraz w okolicach sąsiadujących z niemi, ale nigdy nie stał w takiej cenie, jak dobre wystałe wino i do napitków wystawnych nie należał. Stare miody litewskie dostępowały wprawdzie zaszczytu, że je nawet na biesiadach królewskich podawano, nigdy jednak jako napój mający uświetnić biesiadę, ale raczej jako pewnego rodzaju oryginalność regjonalną.

Miody do picia robiono same bez przypraw z korzeniami, z owocami (malmiak, wiśniak). Jako napitku graniczącego ze środkiem leczniczym używano t. zw. krupniku, który przygotowywano z miodu pszczelego, wódki, tłustości i gwoździków i cynamonu.

Wielką zaletą niesfałszowanego, czystego miodu pszczelego, jest jego wielka przyswajalność. Pszczoły dają go nam w takiej formie, że praca trawienia staje się zbyteczna i miód przechodzi w krew prawie całkowicie. To też dla dzieci, starców rekomenlescentów jest on wprost nieoceniony, gdyż nie obciąża żołądka i działa zarazem wzmacniająco i rozgrzewająco.

Znaczenie lecznicze miodu nie jest dziś może tak doniosłe jak było dawniej gdy wielu środków będących dzisiaj w użyciu jeszcze zupełnie nieznano, jako przystępny jednak środek domowy, bezwarunkowo nieszkodliwy a często pomocny, zasługuje na uwagę.

Przy afach u dzieci (białe plamy w ustach) wycieranie glgnkiem umaczanym w miodzie z dodatkiem szczypty boraksu oddaje dobre usługi.

Jako płókanie na zapalenie gardła skuteczny jest odwar z szałwji z dodatkiem łyżki miodu i łyżki octu na szklankę.

Gorące mleko z dodatkiem miodu rozpędza flegmę, ułatwia odkaslywanie, a przez zawarty w nim kwas mrówczany wpływa antiseptycznie na drogi oddechowe.

Miód rozcieńczony sokiem cytrynowym doskonały jest do pendzlowania zaczerwienionego gardła.

Stałe spożywanie miodu reguluje dobrze żołądek, a podawany dzieciom z dodatkiem tłuczonych nasion cytwaru, lub z tartym czosnkiem, wypędza glisty z kiszek.

Na bóle w piersiach doskonale robi napój złożony z pół szklanki mchu islandzkiego, pół szklanki mleka i dużej łyżki miodu.

Zalewanie czystym miodem oparzelin łagodzi ból i przyspiesza pomyślne gojenie. Pod miodem goją się rany cięte, na które po ich starannem odkażeniu antyseptycznem należy przykładać płatki płótna smarowane miodem.

Na zbierające się wrzody przykładać płatki płótna z mieszaniny miodu z mąką.

Na bezsenność bardzo skutecznie działa napar kwiatu pomarańczowego zaprawiony miodem, a nawet samo spożycie 2 - 3 łyżeczek miodu sprowadza wielu osobom sen spokojny.

Kilka przepisów na pierniki i t. p. podajemy w niniejszym numerze o sposobie przygotowania miodu pitnego, napiszemy już w następnym.

Z tego co dotychczas powiedziano widać że miód jest produktem cennym zarówno jako pokarm i jako środek domowy w niektórych lżejszych cierpieniach bardzo pomocny, należy tylko zwracać pilną uwagę na jego czystość i „prawdziwość". Zrozumiałe jest, że zwłaszcza na opatrunki i t. p. miód niepewnego pochodzenia zupełnie się nie nadaje.

Ida Stiller.

——ooo——

Święcenia kapłańskie b. prezesa ministrów chińskich.

Długoletni poseł chiński w Petersburgu i Hadze, a następnie minister spraw zagranicznych i prezes ministrów rządu chińskiego Lu-Tsang-Tsiang, który po śmierci swej żony w roku 1927 wstąpił do klasztoru benedyktyńskiego św. Andrzeja Lophemlez-Bruges w Belgji, otrzymał obecnie święcenia kapłańskie. Czang-Kai-Szek, prezydent egzekutywy chińskiej oraz wszyscy prawie dyplomaci chińscy nadesłali o. Lu z racji jego święceń pol winszowania i obfite podarki.

O. Lu w czasie pobytu swego w klasztorze ogłosił interesującą pracę o Pawle Ziu, wielkim katoliku chińskim z XVI w. oraz, interesując się nadal żywo sprawami polityki, cenne uwagi w sprawie okupacji Mandżurji w oświetleniu nauki katolickiej według pism kardynała Mercier.

——ooo——

Szkoła zawodowa im. Św. Teresy w Wilnie.

Od 9 lat pod egidą i przy pomocy finansowej Kat. Stowarzyszenia Młodzieży pracuje w Wilnie pod kierownictwem p. Heleny Buczyńskiej Szkoła Zawodowa Dokształcająca im. św. Teresy. W roku sprawozdawczym szkoła liczyła 3 kursy z ogólną ilością 122 uczennic. Ostatni kurs ukończyły w tym roku 22 uczennice. Szkoła posiada własną pracownię krawiecką i hafciarską. W ubiegłym roku szkolnym zorganizowano przy niej kurs gospodarstwa domowego, który obejmował naukę gotowania, sprzątania i szczegółowe przepisy racjonalnej gospodarki domowej. Przy uczelni istnieją: Sodalicja Marjańska, Hufiec Przysposobienia Wojskowego oraz Drużyna Harcerska Nr. 15. W miesiącach zimowych była zorganizowana świetlica, umożliwiająca młodzieży pracę w godzinach popołudniowych w ciepłym i jasnym lokalu. Były też wydawane gorące posiłki.

ZAPOBIEGANIE WYPADKOM PRZY PRACY

Skolei wypadnie nam omówić 7) *niestosowne ubranie jako przyczynę wypadków.* Przedewszystkiem należy zwrócić uwagę na obuwie. Wysoki, pretensjonalny obcasik odbiera postaci pewność ruchów, zwrotność, tak nieraz przy robocie konieczną. Nogi osoby dźwigającej kociołek z wrzątkiem muszą stąpać pewnie i swobodnie. Dalej przy niektórych zajęciach wskazane jak kładzenie gumowego fartucha. Naogół fartuch gumowy stale noszony nie jest higjeniczny, gdyż tamuje zarówno dostęp powietrza do skóry jak odpływ pary z nagrzanego ciała nazewnątrz, w pewnych warunkach jednak może oddać nieocenione usługi. Jeżeli osobie niosącej wrzątek na skutek pośliznięcia czy potrącenia wyleje się ukrop na pierś i brzuch, wypadek może mieć poważne następstwa, spływając zaś po gumie czy ceracie grozi już tylko stopom i to w stanie do pewnego już stopnia ochłodzonym. Głowa przy pracy nad ogniem winna być okryta chusteczką lub conajmniej siatką, aby się wzburzone włosy nie zajęły płomieniem. Przy pracy na wsi, przy maszynach odzienie powinno być ściśle przylegające do ciała. Wszelkie podfruwające fartuszki, końce chustek, szarfy i t. p. mogą stanowić punkt zaczepny dla maszyny, która za nie pochwyci ofiarę.

8) Przy wielu zajęciach *narażone są na szkodę oczy.* O ile to możliwe lub konieczne, ze względu na specjalną wrażliwość, powinny być używane przez osoby stale przebywające nad balją okulary z czystego, zwykłego szkła przylegające do twarzy, które trzeba kłaść również przy szlifowaniu, heblowaniu i t. p.

9) *Racjonalne oświetlenie* ma przy pracy również ogromne znaczenie. Za słabe, źle umieszczone światło psuje wzrok ogromnie. Ludzie piszący winni mieć światło zawsze od strony lewej, to samo można powiedzieć o każdem zajęciu, przy którem prawa ręka odgradza w pewnym stopniu robotę od światła. Silny blask nie powinien padać na oczy a dopiero na robotę. Z drugiej strony obecność światła jest konieczna w przejściach, na schodach, piwnicach i górkach dla uniknięcia wypadków, nie mówiąc już o tem, że światło powinno być takie, aby dawało jaknajmniej powodów i możliwości do wywołania pożarów. Bieganie na górę po nocy ze świecą między wyschniętą bielizną jest stanowczo niebezpieczne. Latarka nie będzie w rezultacie kosztowniejsza, oliwy lub nafty spotrzebuje niewiele, wiatr jej nie zgasi a bielizna się od niej nie zapali.

10) *choroby nie należą wprawdzie ściśle biorąc do wypadków,* ale bardzo wiele z nich spowodowane bywają niedbalstwem przy pracy, które dałoby się zmienić otrzymując korzystniejsze warunki.

Pracujący winien mieć możność umycia i wytarcia rąk przy pracy, aby nie jadł brudnemi, nie zatarł powalanym palcem oka i t. p. Miejsca, gdzie jest dużo kurzu, winny być na wilgotno czyszczone. Do trzepania usta osłaniać należy chusteczką, najlepiej wilgotną.

11) *Zawsze winny być pod ręką środki pierwszej pomocy,* aby zapobiec zakażeniu, otruciu etc. A więc wata, bandaże i płótno, jodyna, woda utleniona, nadmanganian potasu (od oparzeń) oraz inne w zależności od warunków pracy. Wymieniamy tylko kilka, ponieważ w domowem gospodarstwie kobiecem rozmaitość wypadków jest ograniczona, w cięższych zaś zdarzeniach wypadnie wezwać pomocy lekarza albo conajmniej felczera czy felczerki.

Wyczerpaliśmy właściwie wszystkie możliwości wypadków w normalnem gospodarstwie, grożące stale i na każdym kroku, wypadnie tylko zwrócić uwagę na to, że: 12) *sumienny dozór* uchyla często możliwość wszelkiego wypadku. Od nas przecież zależy, aby nie pozwolić pracującej u nas dziewczynie czy kobiecie na dźwiganie mogące zaszkodzić zdrowiu, od nas zwrócić uwagę na to czy kobieta brzemienna lub po chorobie nie podejmuje się pracy nad siły. Przy myciu okien my winniśmy na to zwrócić uwagę, aby w nich były pasy zabezpieczające. Co się tyczy tych ostatnich nie dość jest jednak, aby myjący okna ubrał się weń i powierzył mu całkowicie. Pas zapobiegnie wprawdzie śmiertelnemu upadkowi, ale w razie wypadnięcia za okno mocne szarpnięcie może spowodować wewnętrzne uszkodzenie, wstrząs nerwowy i t. p., to też niezależnie od pasa trzeba dbać o staranne ustawianie drabinek czy stołków i zawsze być wpobliżu, aby wrazie wypadku przyjść z pomocą. O ile okna są bardzo wysokie, lepiej powierzyć ich mycie mężczyźnie, albo wogóle kazać komuś silnemu, zręcznemu powyjmować je z ram i myć na podłodze.

13) W dużej mierze zapobiega wypadkom *porządek i systematyczność.* Najmniejsze „chwilowe" zaniedbanie mści się nieraz bardzo groźnie.

14) *Wpływ pedagogiczny* ma w zakresie unikania wypadków ogromne znaczenie. Powinniśmy nietylko sami zdawać sobie doskonale sprawę ze znaczenia drobnych napozór ostrożności, ale również umieć uświadomić i przekonać podległych nam pracowników o ich konieczności.

Dom rodzinny, kuchnia gospodarska wydają nam się takim cichym kątem, w którym nic się groźnego nie dzieje. Rzeczywiście w domu prowadzonym wzorowo, przez rozumną i troskliwą osobę rzadko się komu coś złego przydarzy, a jeśli się nawet przydarzy to ratunek jest pod ręką, a odpowiedzialność za to, aby tak było, spada zawsze na panią tego domu.

T. Trz-ski.

NOWOCZESNA BIŻUTERJA

(Powrót do ozdób z bursztynu)

Cały elegancki Paryż stoi obecnie pod znakiem bursztynu. Na wszystkich większych przyjęciach i herbatkach wszędzie tylko bursztyn i bursztyn.

Bursztyn znany dziś we wszystkich cywilizowanych krajach pod postacią biżuterji i przyborów biurkowych, był noszony w czasach starożytnych przez najpiękniejsze kobiety ówczesnej epoki. Fenicjanie i Asyryjczycy zdobili swe żony jedynie w bursztyny. Nawet żona Nerona robiła „furorę" swoją biżuterją bursztynową.

Mało kto wie, że bursztyn jest radjoaktywny, że używa się go do wszystkich izolacyj, i że w naszych czasach jest on niezbędny w laboratorjach elektrotechnicznych, przy wyrobie lamp amplifikatorowych, przy aparatach telefotograficznych jak i do wyrobu aparatur do filmów dźwiękowych.

Nawet w medycynie używany bywa bursztyn w postaci małych rurek przy transfuzji krwi. Bursztyn jest jedyną materją, w której krew nie ścina się.

W wielu krajach, a szczególnie we Francji, prawie wszystkie dzieci noszą naszyjniki z bursztynu. Ma to według fabuły ludowej uśmierzać bóle przy ząbkowaniu. W niektórych znowu okolicach mamki noszą korale bursztynowe, żeby nie stracić mleka. W krajach górzystych bursztyn chroni od wola i t. p.

W wiekach średnich w Rzymie, w Grecji oraz na Dalekim Wschodzie bursztyn miał wartość większą od złota; dorównywał perłom i brylantom. Niekiedy służył bursztyn jako moneta obiegowa, duży kawałek bursztynu więcej był wart niż niewolnik. W muzeum państwowem w Rzymie widziałem monetę z bursztynu wybitą na cześć żony Nerona. Wokół jej wizerunku wyryty był napis łaciński: Popea - Sabina Neronis Imp. Uxor. (Popea-Sabina Nerona Cezara Małżonka). Chciałem koniecznie sfotografować ten bądź co bądź oryginalny pieniądz, aby móc pokazać go czytelniczkom Praktycznej Pani, niestety nie pozwolono mi go wyjąć z gablotki, a w gablotce było za ciemno.

Kilkaset lat temu bursztyn używany był jako uniwersalny środek leczniczy na najrozmaitsze choroby. Do naszych czasów zachowało się szereg dokumentów sławnych lekarzy takich jak: Aricena, lekarza arabskiego; Deokurida, lekarza Czecha; ten ostatni stał się sławny przez swoją znajomość homeopatji oraz przez dzieło pod tytułem: De materja medica, które aż do roku 1700 uznawane było we wszystkich środowiskach lekarskich. W roku 1822 ukazała się książka Erscha i Grubera, zawierająca przeszło 200 recept, których głównym składnikiem był bursztyn.

Żadna z pięknych pań dbających o swoją urodę nie nałoży ordynarnych imitacyj, lecz woli ozdobić się prawdziwemi bursztynami, które nie tylko, że nie tracą nigdy wartości, ale kolorem pasują do każdej niemal sukni.

Poco mamy wydawać setki — tysiące złotych rocznie na sprowadzaną z zagranicy tandetę przeważnie Czechosłowacką, gdy możemy używać stokroć ładniejszą biżuterję z naszego polskiego bursztynu.

Tutaj sprawdza się poniekąd nasze stare przysłowie:

Cudze chwalicie, swego nie znacie, sami nie wiecie co posiadacie.

...a kupując wyroby z polskiego bursztynu nie tylko, że pozostawałyby pieniądze w kraju, ale dałoby się zatrudnienie wielu bezrobotnym jubilerom. Dotychczas z powodu małego zainteresowania się bursztynem z nad Polskiego Bałtyku, bursztyn w stanie surowym bywa wywożony zagranicę, a stamtąd po nałożeniu dużego cła ochronnego wraca do Polski w postaci broszek, cygarniczek, spinek, kolczyków i t. p.

...a szkoda, bo mógłby polski robotnik zarobić.

Proszę piękne panie o wzięcie pod uwagę wyżej przytoczonych słów.

M. Dunin Borkowski.

——ooo——

MUZYKALNY TATUŚ.

Zdaje mi się, że tatuś bardzo lubi tę sonatę — mówi córka po zagraniu z nauczycielem utworu na cztery ręce.

— Owszem lubię — odpowiada papa — ale uważam, że grasz ją od tak dawna z nauczycielem, że mogłabyś przecie umieć ją już nareszcie zagrać bez pomocy.

——ooo——

KTO WYNALAZŁ RADJO

Radjo nie jest owocem pracy jednego człowieka.

Na pytanie interesujące każdego miłośnika radjofonji: „Kto właściwie wynalazł radjo" otrzymać można różne odpowiedzi. Jeśli odpowiada Amerykanin — padnie nazwisko Edisona, zresztą nie bez racji, bo Edison w rozwoju radjofonji ma również swój udział; w Italji usłyszy się nazwisko Marconi'ego, względnie jego nauczyciela Righi; w Anglji wspominają Faraday'a i Maxwella, a wreszcie w Niemczech — Henryka Hertza.

Z różnych odpowiedzi wynika jasno jedno: właściwego wynalazcy radja niema, są tylko różni badacze, którzy niezależną od siebie pracą i wytrwałością kładli podwaliny pod ten wielki gmach współczesnej techniki. Radjo w żadnym wypadku nie jest owocem pracy jednego człowieka. Cały szereg pionierów nauki i praktyki złożył w ofierze temu wynalazkowi najlepsze godziny swego życia.

Radjo jest najbardziej współczesnym wynalazkiem — i dlatego może twórców radja szukamy wśród żyjących dziś ludzi. Trzeba jednak pamiętać o zasadzie, że nic w nauce nie rodzi się nagle i że każde odkrycie jest przygotowane przez drobne czasem i niezauważone prace poprzedników.

Poprzednikami radja byli dwaj Anglicy, którzy swemi badaniami umożliwili naukowe warunki odkrycia radja.

Michał Faraday, syn kowala, wyjątkową zdolnością obserwacji i niezmordowanym zapałem, wydźwignął się ku wyżynie największych badaczy naukowych wszystkich czasów. Jemu zawdzięczamy wyprowadzenie podstawowych praw nauki o elektryczności, w szczególności zaś praw o indukcji i polu magnetycznem. Te odkrycia, chociaż dokonane w pierwszej połowie XIX wieku należą dziś do A B C radjotechniki.

James Clark Maxwell, jako dobry matematyk, ujął odkrycia Faraday'a w formuły matematyczne. Pierwszy Maxwell doszedł do przekonania, iż muszą istnieć elektromagnetyczne drgania, argumentując to analogją do drgań świetlnych.

Teoretyczne podstawy zostały rzucone. Wilhelm Feddersen eksperymentalnie udowodnił, że w butelce leydejskiej elektryczny prąd krąży perjodycznie tam i spowrotem. Feddersen sfotografował w r. 1885 odkryty przez siebie eksperymentalny dowód prawdziwości przypuszczeń Faraday'a i otrzymał w regularnych odstępach na kliszy jaśniejsze i ciemniejsze pasy, odpowiadające drganiom prądu.

Gruntownie i zręcznie zabrał się do pracy nad drganiami elektromagnetycznemi niemiecki fizyk Henryk Hertz. Hertz był pierwszym, któremu udało się, nadać ultra-krótkie fale radjowe w jednym rogu pracowni, a następnie odebrać je w drugim rogu przy pomocy odbiornika. Oczywiście Hertz nie przypuszczał, aby jego fale mogły być kiedyś użyte do przekazywania wiadomości, koncertów i odczytów, tembardziej, że za jego życia, odkrycie pozostało niewykorzystane, niemniej jednak późniejsze badania nad radjem poszły po wskazanej przez jego eksperyment linji. Po dziś dzień można w muzeum w Monachjum oglądać oryginalne aparaty Hertza, wśród których znajduje się, niejeden przyrząd używany do dzisiaj przez radjoamatorów.

W rok po śmierci Hertza wynalazek prądów wysokiej częstotliwości doznał nowego impulsu. Guglielmo Marconi, skierowany przez Righi'ego do badania fal Hertza, zwrócił uwagę na handlowe możliwości nowego wynalazku. Marconi umiał połączyć badania naukowe z tendencjami praktycznemi. W Bolonji udało mu się przesłać przy pomocy fal elektrycznych znaki Morsego na odległość 3 km. Poszukiwania swe kontynuował Marconi w Anglji, gdzie zyskał poparcie Preece'a, dyrektora angielskich telegrafów. Gdy udało się przesłać sygnały telegraficzne na odległość 12 km, badania Marconi'ego weszły na drogę regularnych i nieustannych udoskonaleń.

W różnych krajach wynalazcy pracowali równolegle z Marconim nad wynalezieniem lepszych aparatów, dzięki czemu pewność odbierania sygnałów na odległość wzrasta z roku na rok. Z tych czasów wymienić należy szczególnie Edouard'a Branly, Slaby' Arco, Maxa Wien i Ferdynanda Braun.

Wśród wynalazców radja osobne miejsce zajmują ci, którzy po r. 1900 zajmowali się radjotelefonją. Bez wynalezienia odpowiedniej lampy radjo w dzisiejszej postaci byłoby nie do pomyślenia. Pierwsza zasługa należy w tej dziedzinie do Edisona, następnie i do J. A. Fleminga, Lee de Foresta, Roberta von Liebena i Aleksandra Meissnera.

Na pytanie więc „Kto wynalazł radjo" nie znajdujemy jednej odpowiedzi. Jest ono wynikiem pracy całego szeregu pionierów, wiele zaś istotnych udoskonaleń pochodzi z pracowni radjoamatorów, wytrwale pracujących nad praktycznemi udoskonaleniami.

SPRZĘT, PRZECHOWYWANIE I SUSZENIE OWOCÓW

Mimo, że jeszcze pozostało dużo czasu do pory sprzętu owoców, już teraz podaję sposób sprzętu, przechowywania i suszenia, a to ze względu na to, żeby Szanowne Czytelniczki miały dosyć czasu odpowiednio przygotować swoje śpiżarnie.

Sprzęt owoców następuje dopiero wtedy, gdy zupełnie dojrzeją. Dojrzałość owoców ziarnistych jak np. gruszek, jabłek i t. p. poznaje się po tem, że owoc łatwo odchodzi od gałązki, owoce zaś pestkowe jak naprzykład śliwki wtedy dopiero nadają się do zerwania, gdy są miękkie i soczyste.

Przy zbieraniu owoców trzeba zwracać baczną uwagę na to, żeby nie łamać gałęzi. Ważną również regułą jest, żeby zbierać owoce jedynie w dnie pogodne i dopiero po obeschnięciu rosy, gdyż zebrane z rosą łatwo się psują. Również bardzo ważną sprawą jest, żeby nie strącać owoców z drzewa, co niestety jest bardzo szeroko praktykowane. Przy spadaniu na ziemię owoc zostaje nadtłuczony i potem w tem miejscu łatwo gnije i przez to nie daje się długo przechowywać. Owoce należy zbierać ręką z drabiny, a w razie braku takowej zapomocą specjalnego zrywacza. Można tylko te owoce strząsać, które mają być przerobione na powidła, kompoty lub tym podobne względnie zaraz suszone. W tym wypadku jednak lepiej podścielić pod drzewo warstwę słomy i to nawet dosyć grubą.

Trzeba pamiętać o tem, żeby grusz tak zwanych zimowych nie zostawiać za długo na drzewie, gdyż zanadto wyparowuje z nich wtedy woda i stają się suche jak rzepa, a przez to samo niesmaczne, gdyż jak wiadomo największą zaletą gruszki jest jej soczystość. Dlatego lepiej jest zebrać gruszki nie zupełnie dojrzałe i zostawić niech dojdą w piwnicy.

Jabłka oraz gruszki najlepiej przechowywać w chłodnej piwnicy na półkach. Piwnica nie powinna być za jasna i nie może być narażona na przeciągi, gdyż wtedy owoce prędko więdną. Półki do suszenia owoców najlepiej zrobić z łat drewnianych. Pamiętać jednak trzeba, żeby między jedną a drugą łatą była przestrzeń około 2 cm dla przystępu powietrza do owoców. Trzeba również pilnować, żeby szczury i myszy nie zagnieździły się w piwnicy, gdzie suszy się owoce, gdyż spowodować one mogą bardzo wielkie szkody przez nadgryzanie owoców.

Bardzo też ważną sprawą jest, żeby mniejwięcej co 10 dni przeglądać wszystkie owoce znajdujące się w piwnicy i zgniłe lub nadpsute wyrzucać.

Zagranicą bardzo szeroko stosowany jest sposób przechowywania owoców przez zimę w skrzyniach lub nawet beczkach.

O ile która z Czytelniczek chciałaby wypróbować wyżej podany sposób przechowywania w skrzyniach, to musiałaby już w lecie dobrze wysuszyć odpowiednio dużą ilość liści, gdyż trzeba pamiętać, że owoce przechowywane w skrzyniach lub beczkach muszą być przesypywane liśćmi w ten sposób, żeby każdy owoc odgrodzony był od drugiego warstwą liści. Owoce, które dotykają się, prędko gniją w miejscach zetknięcia.

Takie owoce jak: morele, czereśnie, śliwki, maliny i truskawki nie można wogóle długo przechowywać w stanie świeżym.

Gdy chcemy wysyłać owoce, trzeba pamiętać o tem, że każda sztuka musi bezwarunkowo być owinięta w bibułę. Warstwy owoców przekłada się w skrzynkach, w których mają być wysłane, suchym mchem.

O wyrobie różnych przetworów owocowych jak nalewki, wina, ocet i marmolady podam kilka wypróbowanych przepisów w następnym artykule, teraz chciałbym jeszcze dodać tylko kilka słów o suszeniu owoców.

Do suszenia nadają się najlepiej: jabłka, gruszki oraz śliwki. Suszone owoce mają tę zaletę, że dają się bardzo długo przechowywać, a gdy są ładnie ususzone można zawsze znaleźć nabywcę, który dobrze za nie zapłaci.

Dobrze jest suszyć owoce bez skórki, gdyż wtedy mają o wiele większą wartość handlową. Gruszki i jabłka kraje się na plasterki, tylko śliwki suszy się całe.

Najlepiej suszy się owoce w niebardzo gorącym piecu po chlebie, trzeba tylko zwracać baczną uwagę, żeby owoce nie leżały jedne na drugich, gdyż wtedy nierównomiernie się suszą. Od czasu do czasu trzeba je wyjmować, żeby ostygły i potem znowu wkładać. Ten proceder powtarzać tak długo, dopóki nie będą całkiem wysuszone. Trzeba również obracać owoce w piecu, żeby równomiernie wysychały. Śliwki i czereśnie dobrze jest suszyć bez pestek. Przechowywać suszone owoce powinno się w możliwie szczelnych skrzyneczkach i owinięte pergaminowym papierem, żeby nie traciły przez wietrzenie olejków eterycznych.

M. Dunin Borkowski.

Z KRAJU I ZE ŚWIATA

W sprawie niewłaściwego używania wyrazu „święto".

J. E. Ks. Biskup Łukomski zwrócił się do duchowieństwa swej diecezji z apelem, by przeciwdziałało szerzącemu się coraz bardziej zwyczajowi niewłaściwego stosowania wyrazu „święta" na określenie różnych obchodów świeckich.

„Doszło do tego — pisze Ks. Biskup — że prawdziwe święta, kościelne zepchnięte zostały w cień przez „święta" wiosny, zimy, lasu, gór, morza, mleka, dziecka, Warszawy, Polesia, Huculszczyzny, sportów a nawet i zwierząt, które to „święta", urządzane zazwyczaj w święta kościelne i w niedziele, dominują nad temi ostatniemi świętami".

Zaznaczając, że Episkopat Polski zganił to nadużywanie nazwy święta dla obchodów świeckich, dla których najodpowiedniejszemi nazwami są określenia: obchód, uroczystość lub „dzień" jako odpowiednik do „tygodnia" różnych urządzeń, Ks. Biskup dodaje: „Trzeba unikać zamieniania pojęć i nazw i nie mieszać idei świętych ze świeckiemi. Niech każda z nich zachowa swoje jasno określone znaczenie, chociaż ich urzeczywistnienie na zewnątrz może się dokonywać w życzliwej harmonji".

Udzieliwszy tych wyjaśnień, Arcypasterz podaje duchowieństwu następujące wskazówki postępowania:

1) „Należy wyjaśniać parafjanom, zwłaszcza osobom urządzającym obchody świeckie, że nazwa „święto" przysługuje tylko obchodom religijnym.

2) Jeśliby mimo tego wyjaśnienia użyto w programach lub odezwach obchodów świeckich nazwy „święto", należy odmówić współudziału w obchodzie oraz osobnego nabożeństwa.

3) Jeśli urządzający obchód zastosują się do danego im wyjaśnienia i obchód ma się odbyć w dzień świąteczny, główne nabożeństwo ma być odprawione na cześć święta kościelnego.

4) Urządzający obchody powinni jeszcze przed ogłoszeniem programu porozumieć się z właściwym proboszczem lub Kurją Djecezjalną co do projektowanych nabożeństw.

W Paryżu w Instytucie Pasteura obchodzono święto pięćdziesięciolecia zastosowania po raz pierwszy szczepionki przeciw wściekliźnie.

W r. 1885, słynny uczony i wynalazca Pasteur zastosował obmyślaną przez siebie szczepionkę na osobie pewnego Alzatczyka nazwiskiem Meister, pokąsanego przez wściekłego psa.

Alzatczyk wyzdrowiał i zczasem został woźnym w instytucie Pasteura.

Na obecnych uroczystościach Meister znajdował się w gronie honorowych gości.

Jak wykazują dane statystyczne, dzięki szczepionce wielkiego uczonego francuskiego ocalono dotychczas życie zgóry 50 tysiącom osób pokąsanych przez wściekłe zwierzęta. Na zakończenie obchodu złożono wieńce na grobach Pasteura i dr Roux jego asystenta.

Matki dzisiejsze nie mają już ani czasu, ani także cierpliwości, żeby całemi godzinami siedzieć przy łóżeczku lub kołysce i przyśpiewywać dzieciątku. W Rzymie zjawiły się w parkach miejskich wózeczki dziecięce z automatycznym instrumentem przypominającym gramofon, który monotonnym głosem nuci usypiające piosenki.

Wczesne zamykanie sklepów ze względu na wygodę obsługi, stało się dla niektórych osób uciążliwe. W Ameryce znaleziono na to sposób. Liczne automaty, jak te, które u nas sprzedają czekoladę, dostarczają tam spóźnionym nabywcom o każdej porze bułki z masłem, igły, marki, zapałki i t. p.

Podawaliśmy swego czasu fotografję aparatu wyrzucającego za włożeniem odpowiedniej monety bukiet świeżych kwiatów. Obecnie w Niemczech we Frankfurcie nad Menem ustawiono automat, do którego można wrzucić dwie dziesięciofenigówki, następnie należy już tylko poczekać 3 minuty, aby po tym czasie otrzymać świeżo ugotowane jajko i trzeszczącą bułeczkę.

—ooo—

Pewien amerykański magazyn mód na wielką skalę otwiera w Moskwie, pod protektoratem Komisarjatu wychowania publicznego, wystawę strojów kobiecych, począwszy od skromnych sukienek domowych aż do wspaniałych kreacyj balowych.

Żony dygnitarzy sowieckich, zmuszone do obcowania z paniami zagranicznych placówek dyplomatycznych, czuły się skrzywdzone, niemogąc im dorównać elegancją i szykiem, to też odrzuciły niebawem „celowe" toalety komunistyczne, ubierając się coraz bardziej po europejsku. Obecnie wolno będzie także i innym paniom stosować się do mody zachodniej i dbać o swój elegancki wygląd.

—ooo—

Ozór wieloryba stanowił w krajach, które go łowiły znakomitą potrawę. Na skromny stół gospodarski danie to jednak zbyt masywne, gdyż waga takiego ozora dochodzi do 2000 kilo. Podobno klasztory hiszpańskie używały go do przyrządzania dań postnych, co jednak nie było słuszne, gdyż wieloryb jest w rzeczywistości zwierzęciem ssącem, ciepłokrwistem i co za tem idzie nie postnem.

Matematyka.

— Zosiu, jakby to było dobrze, żebyśmy wyszły za dwóch braci.

— Masz rację, Lilko, a jakby to było zabawnie, gdyby się naraz 12 osób tykało.

— Jakie dwanaście osób?

— Policz tylko Zosiu, ty i twój mąż — to dwoje, ja i mój mąż, drugie dwoje, twój mąż i ja, — znów dwoje, mój mąż i ty, — jeszcze dwoje, to już osiem osób, no a przecież pozostają jeszcze dwie pary: — ty i ja no i nasi mężowie.

U lekarza.

— Niechno pan swobodnie odetchnie.

— Oj panie doktorze, to będę mógł zrobić dopiero jutro.

— Nie rozumiem...

— Jutro wyjeżdża ode mnie teściowa.

Dokładna informacja.

— Jak daleko stąd do młyna.

— Będzie z jakie 10 minut.

— To coś koło kilometra?

— Ee, będzie pewnie ze cztery.

— Ileż pan czasu potrzebuje na przejście czterech kilometrów.

— No, pewnie jakąś godzinkę.

CO WARTO PRZECZYTAĆ.

Wioślarstwo — Wł. Długoszewski. Warszawa 1935. Gł. Księgarnia Wojskowa.

Wszelkie wiadomości dotyczące wioślarstwa, począwszy od opisu wioślarskiego sprzętu, nauki wiosłowania, sterowania, przepisów regulujących ruch na drogach wodnych, specjalne uwagi dotyczące nagłych wypadków, ratowania tonącego, zachowania w przypadku uszkodzenia łodzi, kwestja treningu, doboru ludzi, wszystko to znajdujemy w tej doskonałej książce, która każdemu amatorowi wioślarstwa może oddać nieocenione usługi.

Specjalne rozdziały o regatach, ich organizacji i taktyce wyścigu wioślarskiego, oraz o turystyce wodnej wreszcie bardzo ciekawa historja wioślarstwa dopełniają doskonale obmyślanej i zajmująco podanej całości.

Tablice sygnałów dźwiękowych, świetlnych i flagowych oraz znaków używanych wzdłuż szlaków wodnych, ułożone jasno i prosto ilustrują zrozmiale ruch na drogach wodnych, liczne zaś zdjęcia ożywiają całość łatwą w czytaniu i niezmiernie dla amatorów wioślarstwa pożyteczną. Piękny papier i doskonały druk zachęcają do wzięcia książki do ręki.

Kajakiem z Warszawy wycieczki 1, 2, 3 i 4 dniowe, z mapą, rozkładami jazdy koleją, statkami i autobusami. M. Podhorska-Okołów.

Sześćdziesiąt wycieczek stanowiących treść książki pozwoli każdemu miłośnikowi jazdy kajakiem znaleźć coś odpowiedniego dla siebie w zależności od tego, jakim rozporządza czasem i w jakim sezonie może czynić wycieczki. Wszystkie one są opisane tak dokładnie, obliczenia zarówno co do drogi jak i kosztów tak skrupulatne, że zdać się na nie można całkowicie.

Wielkim urokiem tej pożytecznej książki jest ożywiający ją szczery zapał i umiłowanie natury. Autorka czuje piękno przyrody, i umie o niem pisać w słowach prostych, a jednak przepojonych poezją.

Książeczkę zdobią liczne, bardzo piękne zdjęcia.



145 146

Na ulicy, na spacerach, na plaży, widujemy przeważnie suknie o linjach prostych, praktyczne, wygodne, nieprzezroczyste. Płótno ma wielką przewagę. Lekkie falbany występują dopiero pod wieczór na koncertach i dancingach.

145 pp. Suknia z grubego sztucznego jedwabiu w rzucik

146 pp. Suknia z grubego włościańskiego płótna zapinana na barwne guziki.

147 pp. Kostjum z grubego płótna przybrany dwoma rzędami guzików zapinanemi na pętelki.

148 pp. Suknia z acetonu przybrana kołnierzem z białego jedwabiu.



147 148

Punktualne wnoszenie prenumeraty gwarantuje punktualne doręczenie pisma

Co sobie powiemy?

Z pisma „Praktyczna Pani“ zrozumiałam, iż Redakcja ze swojemi prenumeratorkami utrzymuje kontakt prawie przyjazny, postanowiłam więc tę okoliczność wyzyskać dla siebie. Udaję się więc do Szan. Pani z prośbą, o ile to możliwe, aby za pośrednictwem Sz. Pani przybyła do mnie *krawcowa*, na 1 miesiąc, warunki: zwrot kosztów podróży III klasą i całodzienne utrzymanie, w zamian 5 do 6 godzin szycia — trochę przeróbek.

Chcę mieć w domu osobę *moralną* i zdolną w swoim fachu, gdyż chodzi o przerobienie palt i sukien jedwabnych, ponieważ są to materjały drogie, więc chcę osobę z rekomendacjami, która nie narażiłaby mnie na straty.

Marja M.

Osoby uzdolnione, mogące się wykazać rekomendacjami lepszych domów i pragnące spędzić na wsi kilka tygodni, zechcą złożyć oferty w redakcji naszego pisma, Solec 87.

——000——

Poszukuję swoich dawnych koleżanek Ireny i Zofji Kutkowskich, które w roku 1920 wyjechały z miasta Koziatyna na Ukrainie do Polski. Która z Szanownych czytelniczek wie o miejscu pobytu poszukiwanych, zechce łaskawie zawiadomić mnie bezpośrednio lub za pośrednictwem czasopisma „Praktyczna Pani“, którego jestem stałą czytelniczką.

Helena Chitkowa.
Ostrołęka, ul. Polna nr. 4.

PORADNICTWO ZAWODOWE W SZKOŁACH POWSZECHNYCH.

Komisja poradni zawodowych przy kuratorjum okręgu szkolnego warszawskiego uczyniła ważną próbę zaznajomienia młodzieży, opuszczającej szkołę powszechną, o poradnictwie zawodowem. W tym celu opracowała materjał dla wydawnictwa „Szkolnej gazetki ściennej“, która jest rozsyłana do wszystkich szkół powszechnych. W Nr. 35 „Gazetka“ omawia: „Co robić po skończeniu szkoły?“ W artykulikach mówi się o tem, gdzie dalej się uczyć, jaką pracę sobie wybrać, dlaczego potrzeba mieć przygotowanie do zawodu, jakie są szkoły zawodowe, jak to jest na praktyce, czem się kierować przy wyborze zawodu i t. p.

Rozpisano też w tym numerze konkurs na pracę: „Co wiem o zawodzie, który znam najlepiej?“ Konkurs ogłasza Poradnia zawodowa Patronatu nad polską młodzieżą w Warszawie — Widok 12.

Teksty do „Gazetki“ opracowała z inicjatywy sekcji psychologicznej Zw. naucz. pow. komisja badań zawodowych i pracowni psychologicznych kuratorjum okręgu szkolnego warszawskiego, na której czele stoi prof. Baley, sekretarką jest p. J. Zawirska.

——000——

Ta już wie.

Stefcia. Patrz Zosiu, tam na łące stoi bocian.

Zosia. Ach Stefciu, jakaś ty głupia, ty jeszcze wierzysz w bociany?

SPRZECZKA

—Co mi tam pleciesz duby—mówił Piotr do Jana—
Na dobre tysiąc stawek jest jedna wygrana, —
Portki przegrasz, zostaną ci długi i smutki. —
To rzekłszy wlazł do knajpy i opił się wódki.

A Jan, kupiwszy losy, czekał najspokojniej,
I cierpliwość została nagrodzona hojnie.
Bo przy pierwszem ciągnieniu, ani mniej, ani więcej,
Na numer pana Jana padło sto tysięcy!

Tu dopiero Piotr począł drapać się w łysinę
I łbem trykać o szafę, zajętą za długi.
Zaś Jan znów kupił losy i tak się zawinął,
Że w następnem ciągnieniu wygrał po raz drugi!

Odpowiedzi od Redakcji

Kąpiele słoneczne. Pani Mary S. we Lwowie.

Kąpiele słoneczne nie są wcale tak niewinne, jak Pani sądzi i nienależy ich stosować nazbyt energicznie. Nietylko chodzi o skórę, mogłaby Sz. Pani znosić dobrze zewnętrznie słoneczne promienie, a jednak doznawać zaburzeń wewnętrznych. Przed kilkunastu laty, kiedy kąpiele słoneczne weszły w modę i zaczęto masowo nagie, dzieci wystawiać na operację słoneczną bezkrytycznie, zdarzyło się sporo wypadków spowodowania nietylko krótkotrwałych zaburzeń w sercu, ale wywołania stałych, niekiedy nawet bardzo ciężkich wad serca.

Kąpiel słoneczna to zabieg energiczny, który nie każdemu służy. Jeśli Sz. Pani nie ma co do tego specjalnych wskazówek od swego lekarza, lepiej ich wogóle nie stosować. Wystawić trochę stopy na słońce i to nie zadługo, całe zaś ciało poddać kąpieli powietrznej w miejscu słonecznem, ale na osobę samą winien padać lekki cień od dużego parasola, gałęzi, specjalnie rozwieszonych zasłon, parawanu i t. p.

Przepis na jam malinowy. Pani Sabina R. w Mławie.

Nie podawałam przepisów na maliny, ponieważ uwagi o konfiturach, galaretach, marmeladach, sterylizacji można i do nich doskonale zastosować. Skoro Sz. Pani chce przepisu specjalnego, odmiennego chętnie go pani podaję.

Jam malinowy jest cokolwiek mdły, dlatego dobrze wziąć obok malin trochę porzeczek czerwonych, które niezmieniając smaku dodadzą trochę wybornego kwasu.

Dwa kilo przebranych malin wstawić w rondelku, najlepiej nieodpryśniętym emaljowanym do piecyka niezbyt gorącego, aby przewiędły i sok puściły. Można je trochę przegnieść dla przyspieszenia roboty. Kilo obranych porzeczek przetrzeć na surowo przez sito, zostawiając tylko skórki i pestki, w ten płyn przetrzeć następnie nagrzane, ale nie zagotowane maliny. Jeżeli nam się wydaje, że płyn jest bardzo rzadki i wymagałby długiego gotowania, można soku nieco scedzić przeznaczając go na syrop do naleśników i t. p. masę zaś owocową przemierzyć i na każde 2 szklanki dodać 1 szklankę cukru, smażyć na wolnym ogniu, starannie mieszając, aby się nie przypaliło. Na każde 4 szklanki surowej masy można wziąć dla bezpieczeństwa pastylkę benzoesu, którą rozcieramy z łyżką gorącej wody i wlewamy do jamu już gotowego, jeszcze gorącego.

KONKURS-ANKIETA na temat: „CO TO JEST DOBRA OBYWATELKA“

Na ankietę ogłoszoną w pierwszym zaraz numerze naszego pisma otrzymaliśmy zgłoszeń tak wiele, że zmuszeni byliśmy rozdzielić je na kilka partyj, aby je ocenić i kwalifikować. Trzeba przyznać z radością, że poziom artykułów był naogół wysoki, myśli piękne, sposób ujęcia nietylko poprawny, ale w wielu razach dosięgający dobrego poziomu literackiego. Niestety, większość pań nieobeznana z warunkami konkursów nadesłała swoje prace z ujawnionemi nazwiskami, przez co z wielkim żalem kilka prac zupełnie dobrych musiało odpaść od konkursu.

Przeprowadzone głosowanie dało wyniki następujące:

Większością głosów przyznano nagrodę pierwszą odpowiedzi opatrzonej godłem „Ostoja“, której autorką okazała się pani Zofja Markowska z Warszawy. Drugą nagrodę otrzymuje panna Marta Łemkowska z Warszawy za utwór opatrzony godłem „Salomea“, trzecią zaś utwór zamieszczony w numerze 7 „Praktycznej Pani“ a opatrzony mylnie na skutek pomyłki drukarskiej powtórnem godłem Jotte, zamiast „Pro Patria“, którego autorką jest pani Halina Ostrowska z Choszczówki.

Ponieważ jednak wszystkie drukowane utwory otrzymały dużą liczbę głosów, tak, że przyznanie nagród zawdzięczały wybrane prace nieznacznej tylko przewadze punktów zadecydowaliśmy wszystkim drukowanym pracom przyznać pamiątkowe upominki książkowe.

Godło „Znicz“ — książka Jadwigi Korczakowskiej p. t. „Krzyk Dziecka“.

Godło „A jako kto może“ — książkę Korczakowskiej „Krzyk Dziecka“.

Godło „Jotte“ — książkę Jadwigi Kiewnarskiej p. t. „Najdziwniejszy z romansów Pani Sand.

Godło Ja-Om — książkę J. Kiewnarskiej „Najdziwniejszy z romansów Pani Sand“.

Godło „Ważne Zagadnienie“ — książkę J. Kiewnarskiej „Najdziwniejszy z romansów Pani Sand“.

Równocześnie uprzejmie prosimy Szanowne Panie o łaskawe pofatygowanie się do Sekretarjatu naszego Pisma ulica Solec 87. (Tow. Wydawnicze „Bluszcz“) dla osobistego odebrania nagród i porozumienia w sprawie ujawnienia nazwisk w dniach 13 lub 20 lipca r. b.

TELEFON OD „PRAKTYCZNEJ PANI"

Hallo! Hallo!

Żółte skórzane obuwie poplamione i sczerniałe zmyć plasterkami cytryny, następnie oczyścić normalnie pastą.

Hallo! Hallo!

Trzewiki skórkowe białe oczyścić z plam benzyną, a następnie natrzeć talkiem przy pomocy gałganka flanelowego.

Hallo! Hallo!

Nowe podeszwy można uczynić nieprzemakalnemi smarując kilkakrotnie olejem lnianym.

Hallo! Hallo!

Trzewiki gumowe będące w użyciu wystarcza obmywać zimną wodą, a po obsuszeniu posmarować oliwą. Nie suszyć nigdy na piecu. Jeśli je odstawiamy, aby przez czas dłuższy nie używać, trzeba je starannie wypchać szmatkami lub papierem, natrzeć małą ilością gliceryny, włożyć do woreczka i powiesić.

Hallo! Hallo!

Z politurowanych mebli znaki po muchach usuwa sok z surowej cebuli wyciśnięty i przecedzony. Po zmyciu należy mebel wyglansować dobrze ściereczką zamszową lub flanelową, a w razie potrzeby użyć odrobiny pasty do podłóg.

Hallo! Hallo!

Lakierowane meble zmyć gałgankiem zwilżonym naftą.

KILKA UWAG O GOTOWANIU JARZYN

W dawnych przepisach spotykamy bardzo często zalecenie „blanżerowania" niektórych jarzyn, zwłaszcza starszych jak marchew, kalarepy etc. W ostatnich czasach blanżerowania w znacznej mierze zaprzestano z uwagi, że wraz z pierwszą odlewaną wodą, pozbywamy się wielu pierwiastków odżywczych. W wykwintnej jednak kuchni wypadnie nieraz nie liczyć się tak dalece z tą stosunkowo nieznaczną stratą ze względu na smak potrawy.

Właściwe blanżerowanie polega na szybkiem obgotowaniu jarzyn w obfitej, osolonej wodzie, przyczem na litr wody liczymy 7 gramów soli. Dla szpinaku, młodego groszku, szczawiu, takie kilkominutowe gotowanie jest dostateczne i nie pozbawia jarzyny jej pięknego zabarwienia. Nie jest to właściwie blanżerowanie, gdyż całe gotowanie ogranicza się już na tem pierwszem, poczem następuje już tylko przyprawienie jarzyny.

To, co rozumiemy ogólnie przez blanżerowanie, stosujemy dla jarzyn o smaku ostrym i gorzkawym, który pragniemy złagodzić. To pierwsze obgotowanie stosujemy dla kapusty, szparagów, kalarepy, rzepy, cykorji, starej marchwi i t. p. Obgotowanie w obfitości wody powinno trwać kilka minut, poczem wodę odlewamy i zaraz gotujemy w następnej równie jak pierwsza osolonej.

Obgotowanie wcześniejsze „na zapas" pozbawia jarzynę zapachu i koloru.

Jarzyny gotowane i podawane po angielsku, są to poprostu warzywa ugotowane w słonej wodzie jedno- lub dwukrotnie, starannie osączone nad ciepłym piecem, żeby nie ostygły i podane w dobrze wygrzanej salaterce czy rynieczce. Za całą przyprawę służy świeże masło, które można albo położyć na wierzchu jarzyny, albo podawać gościom osobno.

Wybornie smakuje podawana w ten sposób młoda fasolka, (najlepszy gatunek do gotowania „karlik", nie ma włókien) groszek zielony, kalarepka.

Jarzyny gotowane, najpowszechniej w naszej kuchni używane, odlewamy z wody i natychmiast polewamy z wierzchu masłem zrumienionem z bułeczką.

Tak podajemy szparagi, fasolkę, kalafjor, inne jak groszek, kalarepę zaprawiamy białą zasmażkę czyli masłem z mąką, do kapusty bierzemy w tym celu zazwyczaj świeżo wysmażoną słoninę. Delikatne gatunki kapusty, szparagi, kalafjor, sałatę podajmy dla odmiany w sosie holenderskim albo zapiekamy pod beszamelem.

Niektóre jarzyny smaczniejsze są niegotowane, ale duszone z mięsem lub w tłuszczu.

Kapusta podawana do mięsa smaczniejsza jest gotowana, po pierwszem obgotowaniu w małej wodzie z żeberkami wieprzowemi lub skórkami od słoniny. Kalarepa, marchewka, po odlaniu pierwszej wody będą bardzo smaczne dogotowywane z dodatkiem masła. Późniejsza zaprawa nie przesyca nigdy jarzyny tak nawskróś jak zastosowanie tłuszczu w czasie gotowania.

Jarzyny przeznaczone na purée, t. j. do przetarcia, muszą się ugotować zupełnie na miękko. Dodatek masła czy słoniny w czasie ich gotowania wpływa bardzo dodatnio na smak purée, należy tylko pamiętać, że masło musi być bardzo świeże, słonina również, trzeba też uwzględnić, że słonina ma smak odrębny i nie zawsze i nie każdemu smakuje. W kapuście lubią ją niemal wszyscy w groszku nie smakuje prawie nikomu.

Do jarzynek o smaku delikatnym, słodkawym tylko dobre masło jest dodatkiem naprawdę stosownym.

PRZEPISY KULINARNE



Kalafjor po włosku.

Ugotowany i osączony z wody kalafjor włożyć w naczynie ogniotrwałe, salaterkę i t. p. wysmarowane masłem i wysypane parmezanem lub serem szwajcarskim, polać z wierzchu rozpuszczonem, ale nie zrumienionem masłem i wstawić na kilka minut do pieca ciepłego, nie rumienić.

Kalafjor z jajkiem.

Ugotowany jak wyżej kalafjor ułożyć na półmisku, posypać drobno siekanem jajkiem, pietruszką i polać rozpuszczonem masłem.

Purée z kalafjora do polędwicy lub pieczeni.

Ugotowany i dobrze osączony kalafjor przetrzeć przez sito, włożyć kawałek świeżego masła oraz przetartych kartofli w ilości czwartej części objętości masy kalafjorowej. Purée z samego kalafjora jest zbyt wodniste.

Pierniki.

Kilo i ćwierć mąki, pół kilo miodu, pół kilo cukru piasku, $^1/_8$ kg migdałów, $^1/_8$ skórki pomarańczowej smażonej, 2 jajka, $^1/_8$ masła, łyżeczkę od kawy mielonych gwoździków, tyleż miałkiego cynamonu, skórka starta z jednej cytryny i 40 g potażu oto wszystko, czego nam potrzeba i co powinniśmy sobie zawczasu przygotować, aby robota szła składnie.

Zalewamy cukier szklanką wody i przygotowujemy syrop, wkładamy do syropu miód i zagotowujemy, poczem wylewamy ulepek na miskę glinianą i mieszamy drewnianą łyżką, dodając potrosze rozpuszczone masło oraz wszelkie dodatki wyżej wymienione. Kiedy mamy ciasto doskonale wyrobione, osłaniamy miskę czystem płótnem i odstawiamy w zaciszny kącik do drugiego dnia. Nazajutrz rozwałkujemy ciasto na placek grubości palca i układamy na wysmarowane masłem blachy, ubierając z wierzchu migdałami, skórką pomarańczową, cykatą i t. p. Piec 15 - 20 minut w dobrze nagrzanym piecyku.

Można go zaraz po upieczeniu polukrować cienko syropem, lub posmarować następującą masą. 20 deka cukru pudru ucieramy w misce ze szklanką wody i sokiem z jednej cytryny, kilku kroplami olejku miętowego, albo 2 - 3 kroplami olejku różanego.

Pokrajany na świeżo i przechowany w puszce blaszanej albo szklanym słoju trzyma się długo.

Potaż należy rozpuścić w kilku łyżkach ciepłej wody.

Zupa ze świeżych ogórków.

Cztery średniej wielkości ogórki świeże obrać, sprobować czy nie są gorzkie, pokrajać w małe kawałki i dusić powoli z dodatkiem masła, dopóki nie będą zupełnie miękkie. Przygotować równocześnie smak z włoszczyzny i suszonego grzybka, ugotowane ogórki przełożyć do smaku, zagotować. Szklankę słodkiej śmietanki a w ostateczności mleka rozbić z łyżką mąki, zaprawić zupę i wszystko razem starannie przefasować. W wazie przygotować 2 żółtka obrane z zarodków, wsypać nieco siekanego, zielonego kopru, rozbić dokładnie z dodaniem 2 — 3 łyżek zupy i rozprowadzić resztą gorącej zupy. Żółtkami zaprawia się na ostatku, bo się już z nimi nie gotuje. Do zupy tej można dać grzaneczki biszkoptowe, kulki ptysiowe oraz wszelkie paszteciki.

Grzaneczki biszkoptowe.

5 żółtek rozbić z odrobiną soli i 10 deka mąki pszennej, domieszać pianę z 5 białek, wyłożyć na brytfannę i piec 30—40 minut. Pokrajać na gorąco w podłużne kawałki. Podawać do rosołu, szpinaku.

Najciekawsze audycje Polskiego Radja w Warszawie od dn. 21 VII - 27 VII

Niedziela, dnia 21. VII. 1935 r.

10.30 — Transmisja Nabożeństwa.
12.03 — „Na stepach Urugwaju".
12.20 — Poranek muzyczny.
14.00 — Muzyka salonowa.
15.10 — Muzyka.
15.35 — Muzyka z płyt.
16.00 — Recital fortepianowy Stanisława Szpinalskiego.
16.30 — Nastrojowe piosenki w wykonaniu Adama Astona.
17.00 — „Dla naszych letnisk i uzdrowisk". — Koncert.
18.15 — Simons-Duvernois: Melodje z komedji muzycznej „Ty, to ja".
18.30 — 30 „Cała Polska śpiewa".
19.25 — Melodje z operetek Lehara.
19.50 — Biuro Studjów rozmawia ze słuchaczami P. R.
20.00 — Odczyt o Marszałku Piłsudskim— wygł. Aleksander Kawałkowski.
20.10 — Koncert Orkiestry Kameralnej (z Wilna).
20.45 — Wybrane myśli Józefa Piłsudskiego.
20.50 — Dziennik wieczorny.
21.00 — Koncert w wykonaniu Orkiestry Symfonicznej P. R. pod dyr. Józefa Ozimińskiego z udziałem Ignacego Dygasa (śpiew).
21.30 — „Na wesołej lwowskiej fali".
22.00 — Wiadomości sportowe.
22.20 — „Nasza Marynarka gra".
23.05 — Muzyka jazzowa w wykonaniu Zespołu Barnabasa Geczy (płyty).

Poniedziałek, dn. 22. VII. 1935 r.

12.15 — „Dla naszych letnisk i uzdrowisk" — koncert.
13.05 — Koncert fortepianowy f-moll Fr. Chopina w wykonaniu A. Rubinsteina.
15.30 — Koncert Orkiestry Dętej (z Katowic).
16.00 — „W co się będziemy bawili?" — audycja dla dzieci.
16.15 — Mała Orkiestra P. R. pod dyr. Z. Górzyńskiego.
16.50 — „O groch przy drodze" — humoreska Adolfa Dygasińskiego.
17.00 — Arje w wyk. Aleksandra Bielakowa.
17.15 — Rimskij-Korsakow: Fragmenty z oper.
17.40 — Conrado del Campo: „Caprichos Romanticos" — na kwartet smyczkowy.
18.15 — „Cała Polska śpiewa".
18.45 — Wiedeńskie walczyki.
20.10 — Muzyka salonowa.
21.00 — Koncert polskiej muzyki symfonicznej.
22.10 — Mała Orkiestra P. R.

Wtorek, dn. 23. VII. 1935 r.

12.15 — Melodje jazzowe w wyk. Orkiestry B.B.C. i Zespół „Te 4" (płyty).
13.05 — Zespół salonowy Zygmunta Grossmana.
18.45 — Melodje z filmów dźwiękowych.
19.30 — Utwory fortepianowe w wyk. Władysława Burkatha.
20.00 — Wiadomości rolnicze.
20.10 — Mała Orkiestra P. R. pod dyr. Zdzisława Górzyńskiego.
20.45 — Dziennik wieczorny.
21.00 — „Marcin - skrzypek" — operetka Offenbacha.
22.00 — Koncert symfoniczny w wyk. Orkiestry P. R. pod dyr. Józefa Ozimińskiego.
22.40 — Muzyka taneczna.

Środa, dn. 24. VII. 1935 r.

13.00 — Chwilka dla kobiet.
13.05 — Piosenki w wyk. Janusza Popławskiego, oraz Orkiestra H. — Golda.
15.30 — Koncert muzyki lekkiej (z Krakowa).
16.15 — Muzyka symfoniczna.
17.00 — Utwory wiolonczelowe w wyk. Józefa Drohomireckiego (z Katowic).
17.20 — Koncert w wyk. orkiestry Kameralnej pod dyr. Sylwestra Czosnowskiego.
18.00 — Wesoły skecz p. t. „Znak" p/g Guy de Maupassant'a.
18.15 — „Cała Polska śpiewa".
18.30 — Opowiadanie dla dzieci p. t. „Przy gnieździe jaskółek".
18.45 — Muzyka lekka.
19.30 — Recital śpiewaczy Edwarda Bendera.
19.50 — „Świat się śmieje".
20.10 — Wesoła audycja (płyty).
20.45 — Dziennik wieczorny.
21.00 — Koncert chopinowski.
21.30 — Komendant w stosunku do dzieci.
21.40 — Serenada Aleksandra Tansmana w wyk. Tria.
22.20 — Mała orkiestra P. R. pod dyr. Zdzisława Górzyńskiego.

Czwartek, dn. 25. VII. 1935 r.

12.15 — Piosenki (płyty).
13.05 — Koncert zespołu mandolinistów (z Katowic).
15.30 — Recital fortepianowy.
16.15 — Muzyka salonowa.
17.00 — „Dla naszych letnisk i uzdrowisk" — koncert.
18.10 — Minuta poezji. Wiersz Stanisława Miłaszewskiego.
18.15 — „Cała Polska śpiewa".
18.45 — Delibes: Muzyka baletowa.
19.15 — Koncert reklamowy.
19.30 — Mozart: Serenada „Eine kleine Nachtmusik".
20.10 — Muzyka lekka.
20.55 — „Obrazki z życia dawnej i współczesnej Polski".
21.00 — Koncert w wyk. Ork. Symf. P. R. pod dyr. Józefa Ozimińskiego z udziałem Józefa Wolińskiego (tenor).
21.30 — Teatr Wyobraźni nadaje słuchowisko.
22.10 — Mała Orkiestra P. R. pod dyr. Z. Górzyńskiego.

Piątek dn. 26. VII. 1935 r.

13.05 — Piosenki o wojsku w wykonaniu Chóru Juranda.
15.30 — Drobne utwory R. Schumanna w wykonaniu Zespołu Niny Mańskiej.
16.00 — „Współzależność roślin i zwierząt wodnych". Odczyt, wygłosi prof. dr Kazimierz Simm.
16.15 — Koncert w wykonaniu Orkiestry Tadeusza Seredyńskiego ze Lwowa.
16.35 — Pogadanka dla chorych.
17.00 — „Wycieczka do Czechosłowacji" — Koncert.
18.15 — „Cała Polska śpiewa".
18.45 — Utwory charakterystyczne.
19.30 — Recital śpiewaczy Eugenjusza Mossakowskiego.
19.50 — „Pirat radjowy" — „Impertynencje" Marjana Hemara.
20.10 — Muzyka lekka.
20.45 — Dziennik wieczorny.
20.55 — „Obrazki z życia dawnej i współczesnej Polski".
21.00 — Koncert w wykonaniu Orkiestry Symf. P. R. pod dyr. Grzegorza Fitelberga.
22.10 — Muzyka taneczna.

Sobota, dn. 27. VII. 1935 r.

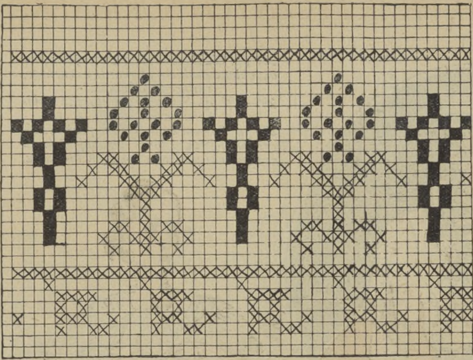
12.15 — W. A. Mozarta: Symphonie concertante na skrzypce i altówkę.
13.06 — Muzyka operetkowa Zdzisława Górzyńskiego.
15.30 — Teatr Wyobraźni nadaje słuchowisko dla dzieci p. t. „O Wicku, który pognębił śmierć", p/g opow. K. Makuszyńskiego.
16.15 — Koncert solistów. Wykonawcy: Janina Filingera-Kulikowska (śpiew) i Stefan Herman (skrzypce).
17.00 — „Dla naszych letnisk i uzdrowisk" — Koncert Orkiestry Symf. P. R. pod dyr. Józefa Ozimińskiego.
18.10 — „Minuta poezji".
18.15 — „Cała Polska śpiewa".
18.45 — Koncert z udziałem Vasy Prihody.
19.30 — „Nasze pieśni" — w wykonaniu Wandy Roessler-Stokowskiej.
20.00 — Przegląd prasy rolniczej krajowej i zagranicznej — wygł. Władysław Sawicki.
20.10 — Wesoła audycja muzyczna.
20.55 — „Obrazki z życia dawnej i współczesnej Polski".
21.00 — Audycja dla Polaków z zagranicy, poświęcona Żołnierzowi Polskiemu.
21.30 — „Odgłosy wsi" — koncert w wykonaniu Orkiestry Symfonicznej P. R. pod dyr. Józefa Ozimińskiego.
22.10 — „Kukułka wileńska".
22.30 — Mała Orkiestra P. R. pod dyr. Zdzisława Górzyńskiego.

TANIE FORMY BIBUŁKOWE. Administracja „Praktycznej Pani" wysyła na zamówienie, po otrzymaniu należytości i na koszty przesyłki, kwoty 30 gr., formy bibułkowe wszystkich modeli, umieszczonych w tygodniku. Ceny wykroi są następujące: bluzka, kamizelka, bielizna, spódnica, garderoba dziecięca — po 1 zł.; suknia, pyjama, szlafrok, kostjum, płaszcz — po 1 zł. 50 gr.

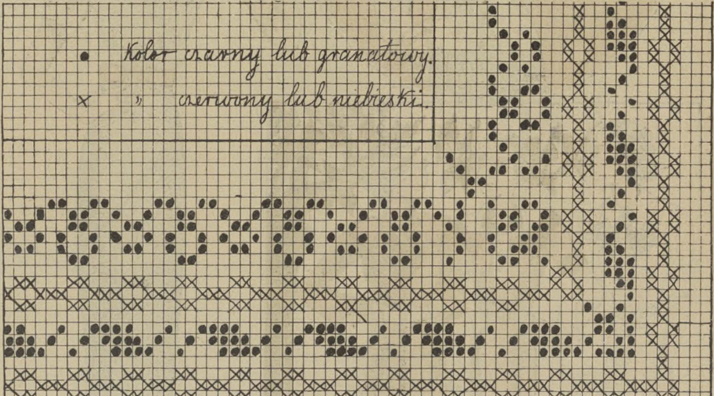
Celem zaoszczędzenia kosztów przesyłki pieniędzy i zamówienia, radzimy **pieniądze przesłać pocztowym przekazem rozrachunkowym** (w kolorze niebieskim, do nabycia w każdym Urzędzie Pocztowym w cenie 1 gr.). **Na odwrocie przekazu umieścić zamówienie** z podaniem numeru modelu z literą, np.: 306 p. p., 308 p. p. i t. d., oraz jednej z następujących wielkości, dostosowanej do własnej figury:

I.	GORS (połowa) 44 cm.	—BIODRA 50 cm.	—DŁUGOŚĆ 118 cm
II.	„ „ 48 „	„ 52 „	„ 120 „
III.	„ „ 50 „	„ 60 „	„ 122 „

Przekazy rozrachunkowe adresować: Administracja „Praktycznej Pani", Warszawa, Ś-to Krzyska 17.



SZLACZEK UZUPEŁNIAJĄCY DO DESENIU NA STR. 4-EJ.



SZLACZEK KRZYŻYKOWY DO SERWETEK, SUKIENEK LUB FARTUSZKÓW.

KILKA ŁADNYCH, PRAKTYCZNYCH SUKIENEK.

284 pp. Bluzka z drukowanego jedwabiu ozdobiona paskiem i kokardą z czarnego, lśniącego jedwabiu.
285—287 pp. Sukienki praktyczne z płócienka lub zefiru.
288 pp. Suknia z popeliny w prążki, które i największą ozdobę i elegancję stanowi zestawienie pasków w różnym kierunku.







PŁÓTNO WŁOŚCIAŃSKIE JEST W TYM ROKU NAJMODNIEJSZE



289 290 291

289—291 pp. Sukienki z włościańskiego płótna, przybrane haftem, guzikami i t. p. Ładne uzupełnienie stanowi pelerynka z płótna kolorowego.

BLUZKI NIGDY NIE WYCHODZĄ Z MODY



302 P. P. Na wsi lub na plaży nie włożymy miejskiego kostjumu, na chłodniejszy dzień wystarczy zgrabny kaftanik flanelowy oryginalnie przybrany plecionką. 303 P. P. Bluzka z organdyny. 304 P. P. Bluzka-kamizelka z płótna włościańskiego ozdobiona guzikami. 305 P. P. Krótka bluzeczka z kolorowego płótna ozdobiona wylogami w dwóch odmiennych kolorach.

„PRAKTYCZNA PANI" tygodnik ilustrowany wychodzi w każdą sobotę. **Redakcja i Administracja: Warszawa, Świętokrzyska Nr. 17 m. 3, tel. 6-76-72.** Redakcja czynna codziennie od godz. 10 — 14-ej.

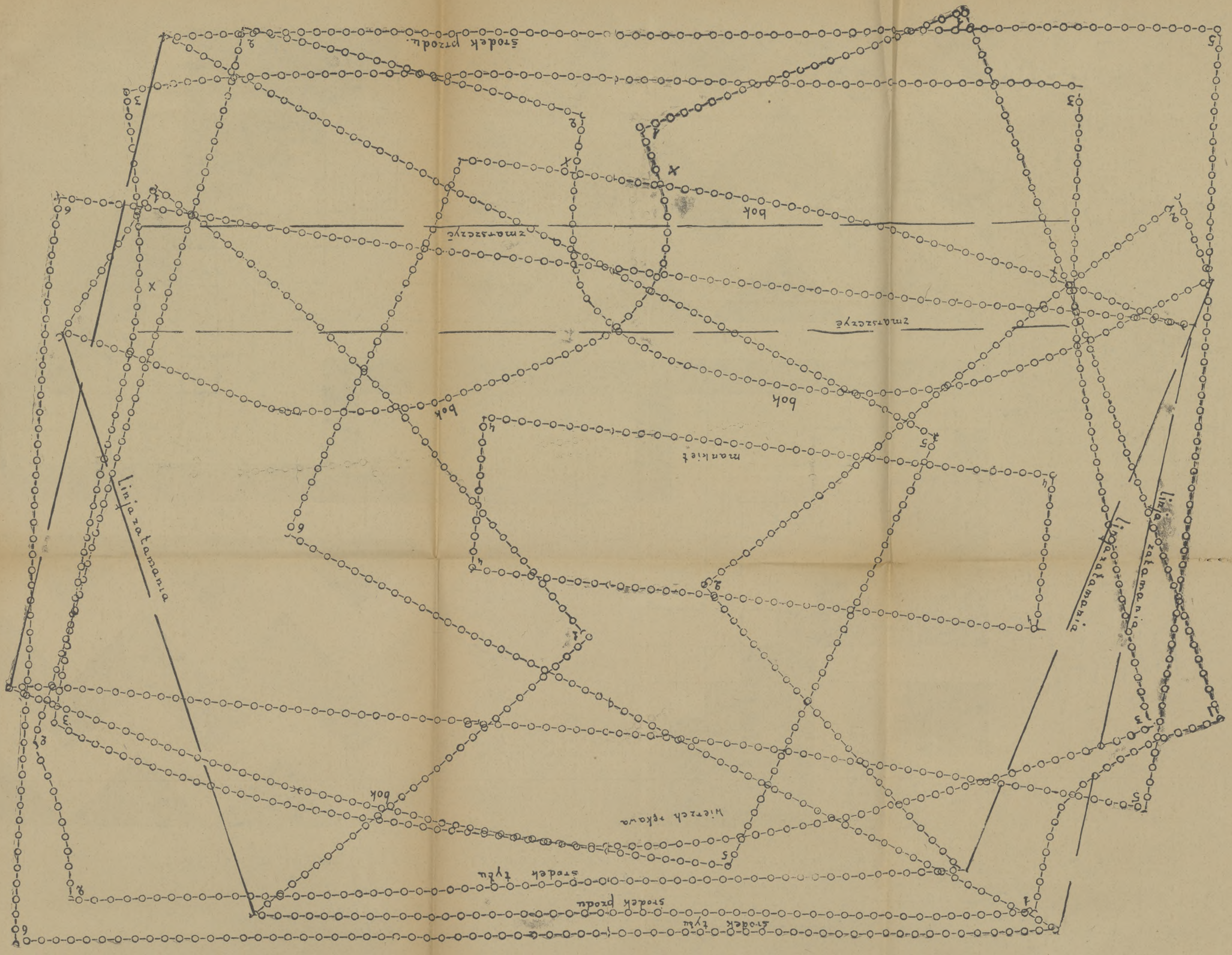
Prenumerata z odnoszeniem do domu przez pocztę: miesięcznie 1 zł. 30 gr., kwartalnie 3 zł. 90 gr., półrocznie 7,80, rocznie 15,60. Numer pojedyńczy 30 gr. Pod opaską mies. 1,70, kwart. 5,10 numer pojedyńczy 40 gr.

Prenumerator nie ponosi kosztów przesyłki pieniędzy do Administracji, **o ile pieniądze nada za pośrednictwem pocztowego przekazu rozrachunkowego** (w kolorze niebieskim), który można nabyć **w każdym** urzędzie pocztowym w cenie 1 gr.

W sprawach dotyczących **rękopisów i treści pisma** prosimy zwracać się **wyłącznie do Redakcji,** w sprawach odnoszących się do **przedpłaty, ekspedycji, pokrycia należności oraz ogłoszeń — wyłącznie do Administracji**, nie zaś pod osobistym adresem readaktorki. Rękopisów nie zwraca się. W razie wypadków spowodowanych siłą wyższą w zakładzie, strajków i t. p. wydawnictwo nie odpowiada za regularne dostarczenie pisma i abonenci nie mają prawa domagać się niedostarczonych numerów lub odszkodowania.

CENY OGŁOSZEŃ: Wysokość kolumny 270 mm., szer. 200 mm. **Kolumna dzieli się na trzy łamy:** szer. łamu — 63 mm. 1/1 strony 500 zł. 1/2 250 zł. i t. d. Miejsce zastrzeżone 25% drożej. Wiersz milimetrowy jednołamowy lub jego miejsce 65 gr. **Drobne ogłoszenia za wyraz 20 gr.,** dla poszukujących pracy — **za wyraz 10 gr.**

UWAGA: Administracja nie przyjmuje odpowiedzialności za termin ogłoszenia oraz za zgubę lub zniszczenie matryc i klisz. Zastrzeżenie miejsca obowiązuje Administrację tylko wówczas, gdy za takie zastrzeżenie zostanie zapłacona przewidziana w cenniku 25% nadwyżka. — Omyłki, które zasadniczo nie zmieniają treści ogłoszenia, nie upoważniają do żądania zwrotu gotówki, ani też nie zobowiązują Administracji do bezpłatnego powtórzenia ogłoszenia. — Uzasadnione reklamacje będą uwzględniane, o ile zostaną wniesione do dni 8-miu od daty ukazania się ogłoszenia, lub od daty otrzymania rachunku. Podwyżka cen ogłoszeń może nastąpić w każdym czasie i obowiązywać będzie również te ogłoszenia, które zostały zamówione po-


środek przodu.
bok
zmarszczyć
zmarszczyć
bok
bok
mankiet
linja załamania
linja załamania
linja załamania
wierzch rękawa
bok
środek tyłu
środek przodu
środek tyłu

PRAKTYCZNA PANI
№21.
1935 ROK.



1-5 przód
2-6 tył
3 rękaw
4 mankiet





Poduszka haftowana na kanwie, ściegiem gobelinowym — wełną.

Kolory:
1 granatowy
2 bronzowy ciemny
3 pomarańczowy
4 bronzowy jasny
5 zielony ciemny
6 zielony jasny
7 szary
8 niebieski
9 żółty.